

INDICE

Sezione I

0 Introduzione	pag1
1 Scopo	pag 1
2 Campo di applicazione	pag 1
3 Riferimenti normativi	pag 1
4 Definizioni	pag 3
5 La rintracciabilità secondo il Regolamento n.178/2002/CE	pag 3
6 La rintracciabilità secondo i regolamenti sugli OGM	pag 5
7. La rintracciabilità secondo altre norme	pag 6

Sezione II

8 Prodotti a base di carne	pag 13
9 Informazioni e modalità di applicazione	pag 14.
10 Esempi pratici.	
- Prodotti stagionati interi (es. coppe, culatelli)	pag. 22.
- Altri prodotti stagionati - Salami	pag. 29.
- Prodotti cotti interi	pag. 37
- Prodotti cotti macinati	pag. 43
- Prodotti di salumeria affettati	pag. 50.

SEZIONE I

0 INTRODUZIONE

La responsabilità principale in materia di sicurezza degli alimenti compete agli operatori del settore alimentare. Questo principio si applica anche al settore dei prodotti a base di carne, dove l'evoluzione normativa è stata notevole, passando da un sistema di controllo diretto da parte dell'autorità sanitaria a forme sempre più integrate di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP.

La rintracciabilità dei prodotti e dei vari componenti, da sempre elemento importante di ogni piano di autocontrollo, costituisce l'oggetto dell'art 18 del Regolamento 178/2002/CE che, finalizzato a garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti, stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e fissa le procedure nel campo della Sicurezza Alimentare.

In particolare il regolamento prevede, a partire dal 1° gennaio 2005, l'obbligo di rintracciare gli alimenti, i mangimi e tutte le sostanze che ne entrano a far parte, in tutte le fasi della catena produttiva alimentare. Tale obbligo si applica anche alla produzione primaria.

La rintracciabilità è definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di una sostanza attraverso tutte le fasi della filiera. A tal fine ogni operatore, per la fase di sua competenza, deve essere in grado, a monte, di risalire ai propri fornitori e, a valle, di individuare i propri clienti. (Un anello a monte e un anello a valle, secondo il principio *one step back, one step forward*).

La rintracciabilità è uno strumento necessario, ma non sufficiente, per realizzare prodotti sicuri. La sicurezza si ottiene, infatti, adottando appropriate tecniche e modalità operative e un razionale sistema di autocontrollo. La rintracciabilità è anche uno strumento utile per le eventuali operazioni di ritiro/ricambio che possono, quindi, comportare oneri più o meno gravosi in funzione capacità di ricondurre i problemi eventualmente riscontrati a un gruppo quanto possibile circoscritto di lotti di produzione.

La rintracciabilità è elemento costitutivo di molte altre norme, quali quelle di origine (DOP ecc.); anche se a livello gestionale può essere difficile distinguere i diversi "tipi di rintracciabilità", in questo documento si farà riferimento principalmente ai requisiti propri del Regolamento 178/2002/CE.

Questo Regolamento non indica le modalità di attuazione; altre norme invece, generalmente volontarie, entrano più nello specifico delle modalità attuative; fra queste è opportuno ricordare le norme UNI 10939 e 11020.

Nel presente documento, che vuole essere uno strumento metodologico di riferimento di carattere generale da adattare alle specifiche tipologie di prodotto ed alle singole realtà aziendali, sono riportati alcuni esempi di schemi di rintracciabilità, per la cui compilazione sono state considerate le diverse norme. In questi schemi sono inoltre evidenziate le informazioni obbligatorie, richieste espressamente dal regolamento comunitario, ed altre che possono essere utili per la progettazione di un sistema gestionale aziendale che consideri i diversi aspetti della rintracciabilità.

1 SCOPO

Indicare i criteri e le modalità applicative che possono essere seguite per la predisposizione di sistemi aziendali di rintracciabilità, che permettano di rispondere ai requisiti dei regolamenti comunitari 178/2002 e 1831/2003.

Evidenziare i possibili collegamenti con sistemi gestionali rispondenti ad esigenze diverse (autocontrollo, soddisfacimento requisiti norme volontarie di sistema/prodotto; sistemi gestionali integrati, sistemi prevenzione dei rischi ecc.).

Non rientra tra gli scopi del documento definire le modalità di applicazione dell'art. 19 del Regolamento 178/2002/CE, in particolare per quanto stabilito circa il ritiro/ricambio dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare.

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

La progettazione di sistemi di rintracciabilità, conformi ai requisiti del Regolamento 178/2002/CE, che possano essere di supporto anche al soddisfacimento di requisiti di rintracciabilità presenti in norme diverse.

Le linee guida sono state redatte per le aziende che producono prodotti di salumeria, ma esse laddove applicabili, possono essere prese a riferimento anche da tutte le aziende del settore delle carni trasformate.

3 RIFERIMENTI NORMATIVI

A) Rintracciabilità:

1. Libro Bianco della Commissione Europea sulla sicurezza alimentare (gennaio 2000)

2. Regolamento 178/2002/CE "stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare".
3. Norme UNI :
 - UNI EN ISO 9000/2000 "Sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia
 - UNI EN ISO 9001/2000 "Sistemi di gestione per la qualità. requisiti".
 - Norma UNI 10939:2001 "Sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari. Principi generali per la progettazione e l'attuazione".
 - Norma UNI 11020/2002 "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari – Principi e requisiti per l'attuazione".

4. Linee Guida per la Rintracciabilità dei Prodotti Alimentari - Federalimentare 12/12/2003.

B) Organismi geneticamente modificati

1. Regolamento 1829/2003/CE "relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
2. Regolamento 1831/2003/CE "concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE"
3. Regolamento 65/2004/CE "che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati"
4. Linee guida per l'Industria Alimentare "OGM: tracciabilità ed etichettatura"- Federalimentare 11/03/2004

C)Prodotti di salumeria

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n.537 "Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne".

D) Altre norme

1. Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n.155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".
2. Circolare 7 Agosto 1998 n.11 "Applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari".
3. Decreto Legislativo 27 Gennaio 1992 n. 109 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
4. Regolamento 2081/1992/CE "relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari".
5. Regolamento 2092/1991/CE "relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari" e relativi decreti nazionali di attuazione.

E) Nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene (Applicabili dal 1° gennaio 2006)

1. Regolamento 852/2004/CE "sull'igiene dei prodotti alimentari".
2. Regolamento 853/2004/CE "che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale".

4 DEFINIZIONI

1 **Rintracciabilità (Regolamento 178/2002/CE)**: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

2 **Rintracciabilità di filiera (UNI 10939:2001)**: capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi di materiali e agli operatori di filiera).

3 **Lotto (D.L.vo 27.1.92 n.109)**: per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

4 **Partita di prodotto a base di carne (D. Lgs. 30.12.92 n.537)**: il quantitativo di prodotto a base di carne scortato dallo stesso documento commerciale di accompagnamento o certificato sanitario.

5 **Rischio (Regolamento 178/2002/CE)**: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

6 **Analisi del rischio (Regolamento 178/2002/CE)**: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;

7 **Valutazione del rischio (Regolamento 178/2002/CE)**: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;

8 **Gestione del rischio (Regolamento 178/2002/CE)**: processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;

9 **Comunicazione del rischio (Regolamento 178/2002/CE)**: lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;

10 **Pericolo o elemento di pericolo (Regolamento 178/2002/CE)**: l'agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

11 **OGM "organismo geneticamente modificato" (Dir. 2001/18/CE)**: un organismo diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.

5 LA RINTRACCIABILITÀ SECONDO IL REGOLAMENTO 178/2002/CE

Il regolamento è complesso ed abbraccia argomenti diversi connessi con la sicurezza alimentare; il tema della rintracciabilità è espressamente trattato nell'art.18 riportato di seguito.

Articolo 18

Rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

5. Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.

5.1 I requisiti dell'articolo 18 : prescrizioni legali

Il Regolamento 178/2002/CE richiede che la rintracciabilità sia stabilita in tutti gli stadi della catena alimentare e permetta alle autorità competenti di ripercorrere, a monte e a valle, il percorso di filiera di qualsiasi alimento, mangime o sostanza che li costituisca o sia destinata a entrare a farne parte.

Le prescrizioni legali di questo punto della norma sono di una certa rilevanza; le linee guida di Federalimentare riportano, per i commi dell'art 18 "l'effettiva natura ed estensione degli obblighi che la norma pone a carico dell'industria di trasformazione".

"Il primo comma dell'articolo 18 definisce l'estensione della rintracciabilità:

oggetto: alimenti, mangimi, materie prime agricole (ivi compresi gli animali) e ogni altra sostanza destinata a far parte dell'alimento o mangime (es. ingredienti, additivi);

soggetti obbligati: tutti gli operatori che entrano in contatto con i materiali sopraindicati, lungo l'intera filiera produttiva (produzione agricola primaria; trasformazione; distribuzione)."

Il secondo comma stabilisce un primo obbligo, a carico di tutti i soggetti obbligati: essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime, vale a dire chi abbia fornito cosa.

NB: l'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere - a esempio - un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un *broker* un importatore.

Il regolamento non prescrive agli operatori l'adozione di specifici mezzi (es. criteri di archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, etc.): gli strumenti di raccolta e custodia delle predette informazioni sono pertanto rimessi alle responsabili scelte organizzative dei soggetti obbligati.

L'obbligo viene invece espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire alle autorità competenti (autorità sanitarie e di controllo), su richiesta, le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti: nominativo e recapito del fornitore; natura del bene ricevuto.

Il terzo comma dell'articolo 18 definisce un secondo obbligo, a carico dei soggetti obbligati: essere in grado di individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti, vale a dire: chi ha ricevuto quali prodotti.

NB: l'operatore viene richiesto di individuare il proprio cliente diretto, con esclusione del consumatore finale: non viene invece prescritto di conoscere le successive fasi di trasformazione/ commercializzazione del proprio prodotto sino alla vendita/ somministrazione finale.

Anche il secondo obbligo è espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire" su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le, loro vendite, di prodotti: nominativo e recapito dell'acquirente (escluso il consumatore; natura dei prodotti venduti).

Il quarto comma completa la trattazione, dell'argomento richiamando la necessità, ai fini della rintracciabilità, di identificare gli alimenti e mangimi che sono o verranno posti sul Mercato unico.

=> NB: la norma non introduce prescrizioni ulteriori rispetto *all'acquis* comune, né obblighi diversi rispetto a quelli di cui ai precedenti comma, bensì richiama l'applicazione delle regole già contenute, a esempio, nei provvedimenti che attengono tutela igienico-sanitaria degli alimenti, informazione del consumatore, dogane e fisco.

Il quinto e ultimo comma dell'articolo 18 specifica quale procedura debba esclusivamente applicarsi ai fini dell'introduzione di ulteriori regole in materia di rintracciabilità: regole comunitarie, per l'applicazione dei principi contenuti nel Regolamento 178/2002/CE, limitatamente a settori specifici.

NB: la norma preclude espressamente l'introduzione di normative nazionali in materia di rintracciabilità: qualora le autorità politiche, o le parti sociali interessate, siano interessate a integrare sul piano applicativo le regole in materia di rintracciabilità, dovranno quindi necessariamente attivare l'apposita procedura. Ogni normativa nazionale o regionale - in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari atta a imporre obblighi ulteriori rispetto a quelli fissati ne11' articolo 18 del reg. (CE) n.178/2002, risulterà pertanto in diretto contrasto con il regolamento detto, oltre che in eventuale violazione del principio di libera circolazione delle merci (ex: articolo 28 Trattato CE). (Linee guida per la rintracciabilità dei prodotti alimentari"

- Federalimentare 12/12/2003).

TAB.1 La rintracciabilità dei prodotti alimentari, schema riassuntivo di sintesi)

	Obblighi (Reg. CE n. 178/02)	Facoltà
1 Materiali	Descrizione materiale (Denominazione di vendita). Fornitore (identificazione del venditore che ha consegnato il materiale)	Quantità Data ricezione Lotto Informazioni aggiuntive (es. provenienza materie prime, ingredienti dei semilavorati)
2 Processo produttivo		Identificazione della Linea/Macchina Correlazione fra materiali impiegati e ciclo produttivo Identificazione del <i>batch</i> produttivo (materiali impiegati, quantità, data e ora di produzione)
3 Prodotto finito	Descrizione prodotto (denominazione di vendita) Cliente (identificazione dell'operatore economico che ha ricevuto il prodotto) Lotto o indicazioni analoghe (in quanto prescritto dal d.lgs. 109/1992)	Data consegna Identificazione specifica della frazione di <i>batch</i> produttivo consegnato al cliente

Tabella riassuntiva tratta da (Linee guida per la rintracciabilità dei prodotti alimentari - Federalimentare 12/12/2003).

6 LA RINTRACCIABILITÀ SECONDO I REGOLAMENTI SUGLI OGM

6.1 Prodotti OGM

La legislazione comunitaria in materia di OGM (reg.1829/2002 e reg.1830/2002) impone alcune regole precise per quanto concerne la rintracciabilità e l'etichettatura; la recente promulgazione del reg. 65/2004 ha reso obbligatoria l'applicazione di queste norme a partire dal 16/4/2004.

Oltre a prescrivere l'obbligatorietà di rintracciare prodotti costituenti o contenenti OGM, o dagli stessi derivati. L'indicazione in etichetta e l'obbligo della rintracciabilità possono essere esclusi solo se la presenza di OGM, derivanti da contaminazione accidentale, è inferiore allo 0.9% (o allo 0.5% per gli OGM ancora non autorizzati, ma che hanno avuto parere favorevole circa le loro caratteristiche da autorità scientifiche competenti), purché gli operatori abbiano messo in atto opportune misure per evitare questo tipo di contaminazioni.

La conservazione dei documenti d'accompagnamento dei prodotti in ingresso, sui quali non è stata menzionata la presenza o derivazione da OGM, permetterà di dimostrare alle autorità che sono state adottate opportune misure per impedire l'utilizzo e la contaminazione di OGM; nel caso che vengano introdotte sostanze OGM sarà necessaria l'adozione di procedure (pulizie, norme relative all'utilizzo di macchine comuni per la preparazione di più prodotti) che riducano la probabilità di inquinamenti incrociati.

Non è prevista l'etichettatura per le sostanze non qualificate come ingredienti esempio i coadiuvanti tecnologici, i supporti di additivi, gli aromi, i "transfer" di additivi ed i solventi d'estrazione.

6.2 OGM e prodotti di origine animale

Il quadro giuridico delineatosi con l'applicazione dei due regolamenti comunitari è decisamente innovativo per l'Industria delle carni, in considerazione del fatto che ai prodotti derivanti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati non si applicano, per quanto concerne gli OGM, obblighi legislativi in materia di etichettatura e di tracciabilità.

La decisione è stata assunta dalla Unione Europea a seguito di un'attenta ed approfondita analisi scientifica che ha confermato l'assenza di trasferimento della proteina modificata. Il Regolamento 1829/2003/CE cita

testualmente *“i prodotti ottenuti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati o trattati con medicinali geneticamente modificati non saranno soggetti né alle norme in materia di autorizzazione né alle norme in materia di etichettatura”*.

Non è quindi prescritta l'indicazione della presenza / derivazione da OGM per i prodotti di origine animale (es. carne, latte, uova) ottenuti da animali nutriti con mangimi OGM o trattati con medicinali OGM.

Ciò viene confermato dal parere rilasciato dalla Commissione UE in risposta a specifica istanza ASSICA.

Da tale parere si evince che le produzioni ottenute da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati, in quanto prodotte “con” un OGM ma non “derivate da” un OGM, non rientrano né nel campo di applicazione del Regolamento 1829/2003 né in quello del Regolamento 1831/2003.

7 LA RINTRACCIABILITÀ SECONDO ALTRE NORME .

7.0 Norme generali e specifiche

Il termine rintracciabilità costituisce elemento di norme generali e specifiche; fra queste è opportuno ricordare:

- le norme sull'autocontrollo che, indicando la necessità di ritiro/ricambio di prodotti che possono presentare pericoli per la salute umana, implicitamente suggeriscono la gestione di sistemi di rintracciabilità sufficientemente efficaci;
- le norme concernenti i prodotti di origine tutelata;
- alcune norme UNI che hanno come oggetto specifico la rintracciabilità all'interno della singola azienda (UNI 11020/02) o nella filiera agroalimentare (UNI 10939/01).

7.0.1 Autocontrollo

Le prescrizioni del Regolamento 178/2002/CE si intrecciano per alcuni aspetti con quelle sull'autocontrollo dei prodotti alimentari, specialmente per gli aspetti connessi al ritiro/ricambio dei prodotti.

Conoscere la provenienza di un ingrediente diventa obbligatorio se, in base all'analisi dei rischi, un determinato pericolo è connesso con la presenza di un agente specifico e/o di un contaminante della materia prima (compresi i materiali di confezionamento e imballaggio a contatto con il prodotto) ed il processo tecnologico non è in grado di controllarlo. Il Regolamento 178/2002/CE impone invece la conoscenza della provenienza indipendentemente dalla valutazione del rischio.

Il Regolamento CE 178/2002 non impone l'obbligo per gli operatori di possedere una procedura di collegamento tra le materie prime introdotte ed i prodotti finiti commercializzati.

Pur rimanendo tale decisione libera scelta dell'operatore, non si possono comunque sottovalutare gli effetti sulle modalità di ritiro/ricambio del prodotto che la mancanza di una qualsivoglia procedura è in grado di ingenerare. Fra questi ricordiamo l'annullamento dei vantaggi che un ritiro/ricambio mirato dal mercato comporta in termini di minor danno economico e di immagine per l'operatore e la clientela.

Lo stesso regolamento, infatti, al punto 19 “obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare” ricorda la necessità di procedure per il ritiro/ricambio, l'informazione alle autorità sanitarie e, se necessario, al consumatore, qualora l'alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza e, quindi, rimanda alle norme specifiche.

A tal fine gli alimenti o i mangimi immessi (o che probabilmente lo saranno) sul mercato della Comunità devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità

7.0.2 Indicazioni di origine geografica (DOP, IGP ecc.)

Lo scopo dei regolamenti dei prodotti tipici è quello di garantire, quando queste costituiscono elementi di tipicità, la provenienza delle materie prime e, se necessario, la preparazione con tecniche definite. Gli scopi sono quindi diversi da quelli propri del Regolamento 178/2002/CE, sia perché questo fa riferimento a problemi di carattere igienico sanitario (le indicazioni di origine geografica fanno invece riferimento alla “qualità”) sia perché i regolamenti sui prodotti con indicazione geografica d'origine interessano solo alcuni punti della filiera (es. per i prosciutti DOP, l'allevatore non ha l'obbligo di mantenere una rintracciabilità dei mangimi, se questo è non previsto nel disciplinare produttivo).

Tuttavia, specie in ambito aziendale, molte informazioni sono utilizzate per adempiere ad entrambi i requisiti, per cui una migliore integrazione dei due sistemi può comportare indubbi vantaggi a livello di efficacia e riduzioni dei costi.

TAB.2 PRODOTTI A BASE DI CARNE CHE HANNO OTTENUTO IL RICONOSCIMENTO COMUNITARIO DOP O IGP (*)

Denominazioni di origine protette	
• Prosciutto di Parma	DOP
• Prosciutto di S. Daniele	DOP
• Prosciutto di Modena	DOP
• Prosciutto Veneto Berico Euganeo	DOP
• Salame di Varzi	DOP
• Salame Brianza	DOP
• Culatello di Zibello	DOP
• Valle d'Aosta Jambon de Bosses	DOP
• Valle d'Aosta Lard d'Arnad	DOP
• Prosciutto di Carpegna	DOP
• Prosciutto Toscano	DOP
• Coppa Piacentina	DOP
• Pancetta Piacentina	DOP
• Salame Piacentino	DOP
• Soppresata di Calabria	DOP
• Capocollo di Calabria	DOP
• Salsiccia di Calabria	DOP
• Pancetta di Calabria	DOP
• Salamini italiani alla cacciatora	DOP
• Soppresa vicentina	DOP
Indicazioni geografiche protette	
• Speck dell'Alto Adige	IGP
• Bresaola della Valtellina	IGP
• Prosciutto di Norcia	IGP
• Mortadella Bologna	IGP
• Zampone Modena	IGP
• Cotechino Modena	IGP
• Salame d'oca di Mortara	IGP

(*) Elenco aggiornato al settembre 2004

7.0.3 Metodo di produzione biologico

Gli operatori che intervengono nelle filiere dei prodotti biologici aderiscono volontariamente a modalità produttive regolamentate e si assoggettano a un regime di controllo obbligatorio (effettuato da Organismi terzi indipendenti) in cui la rintracciabilità è un requisito base per verificare la rispondenza a specificità, tecniche produttive, origine e per tenere sotto controllo la compatibilità dei quantitativi di prodotto finito in relazione alle materie prime immesse nei processi.

7.0.4 Norme UNI

Alcune recenti norme volontarie (UNI 10939/2001 e 11020/2002) hanno come oggetto la rintracciabilità interna e la rintracciabilità di filiera; gli scopi ed il campo di applicazione sono diversi da quanto indicato nel Regolamento 178/2002/CE.

La 10939 richiede, per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità di filiera, la definizione di un certo numero di punti quali il/i prodotto/i e/o i componenti, le organizzazioni ed i flussi di materiali coinvolti, gli accordi fra le diverse organizzazioni facenti parte della filiera e le modalità di identificazione, di registrazione, di segregazione, di gestione dei dati e del sistema.

La stessa norma individua la documentazione necessaria ed alcune attività proprie dei sistemi qualità quali l'addestramento degli addetti, la gestione delle non conformità, il controllo iniziale e la verifica periodica del sistema di rintracciabilità. La 11020 prevede sostanzialmente le stesse attività, ma ha come scopo la definizione di sistemi di rintracciabilità all'interno delle singole organizzazioni.

Il Regolamento 178/2002/CE non parla di filiera anche se è evidente che, di fronte ad eventi che lo richiedono, il sistema deve essere in grado, accorpando le informazioni di più fonti, di risalire a tutte le materie prime che sono entrate a far parte di un alimento sia direttamente (ingrediente) sia indirettamente (mangimi degli animali da cui sono state tratte le carni).

L'adozione di procedure, modalità operative e strumenti previsti nelle norme UNI può comunque facilitare il rispetto dei requisiti del Regolamento 178/2002/CE.

7.1 Analisi del rischio

7.1.1 Valutazione dei pericoli

La valutazione dei pericoli costituisce una delle prime operazioni nella progettazione di molti sistemi di gestione connessi con le norme cui è stato accennato precedentemente; in genere i pericoli vengono raggruppati in tre categorie in funzione della loro natura: biologica, chimica e fisica.

Alla base di ogni valutazione sono informazioni concernenti:

- la pericolosità dei diversi agenti, la probabilità di ritrovarli nelle materie prime e nell'ambiente di produzione;
- la possibilità di moltiplicazione e inattivazione dei germi patogeni) e la possibilità di formazione e/o di trasformazione delle molecole dannose durante i processi di trasformazione e stoccaggio.

7.1.2 Analisi dei rischi

Un'accurata valutazione dei pericoli e la conoscenza dei processi produttivi e delle modalità di conservazione/utilizzo degli alimenti permettono di effettuare una corretta analisi dei rischi e, quindi, di progettare in modo razionale le procedure di ritiro/richiamo e di individuare le informazioni indispensabili, che devono essere considerate all'interno del sistema di rintracciabilità.

In base a questa valutazione, relativamente ai requisiti di rintracciabilità, le sostanze che entrano a far parte di un alimento possono essere suddivise in due o più categorie.

La suddivisione più semplice prevede l'individuazione di due gruppi: il primo, "a requisiti di rintracciabilità di base" (rispondenti ai requisiti minimi previsti dal Regolamento 178/2002/CE) e comprendente tutti quei materiali associabili a gradi di rischio trascurabili o di minor importanza e un secondo "con requisiti di rintracciabilità avanzati" comprendente tutte le altre sostanze.

I sistemi per attribuire il grado di rischio sono diversi e, pressoché tutti, basati sulla combinazione di due fattori: gravità del pericolo e probabilità di accadimento.

Tale suddivisione deve essere fatta sulla base di dati oggettivi; mancando questi, il principio di precauzione suggerisce di adottare requisiti di rintracciabilità avanzati".

In particolare deve essere prestata molta attenzione alla definizione del fattore probabilità; alcuni recenti episodi di ritrovamento, nelle carni e/o nei prodotti a base di carne, di sostanze ritenute non probabili suggeriscono ulteriore prudenza. Questo porterebbe a limitare fortemente il numero di sostanze "a requisiti di rintracciabilità di base"; in questa categoria si potrebbero includere solo quelle di cui si ha una ragionevole probabilità che non vi possano essere sostanze, dannose per la salute, diverse da quelle normalmente contenute (es. additivi alimentari prodotti secondo sistemi di controllo efficaci e che devono per legge rispondere a requisiti di purezza specificati).

Aspetto fondamentale dell'analisi dei rischi, e di molti sistemi di gestione, è il concetto di miglioramento e/o di aggiornamento; operazioni possibili se si ha un controllo delle fonti ove reperire nuove informazioni; il ventaglio delle possibilità è notevole e spazia dalle autorità sanitarie a istituti pubblici e privati ad associazioni di imprese; molto interessanti sono anche siti WEB specifici; in tabella vengono riportati alcuni indirizzi utili.

TAB. 3 SITI WEB

http://www.who.int/en/
http://europa.eu.int/eur-lex/
http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm
http://www.fsis.usda.gov
http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
http://www.ministerosalute.it/
http://www.politicheagricole.it/
http://www.minindustria.it/
http://www.iss.it/
http://www.federalimentare.it/home.html
http://www.regioni.it/
http://www.sanita.regione.lombardia.it/
http://www.regione.emilia-romagna.it/
http://www.assica.it/
http://www.ssica.it/presentazioneframe.htm

7.2 Definizione del ciclo produttivo.

L'art 18 del Regolamento 178/2002/CE non fa alcuna menzione delle attività che vengono svolte all'interno dell'azienda e che, conseguentemente, non costituiscono elementi di rintracciabilità obbligatori ai sensi del predetto regolamento, ma che sono elementi importanti dell'autocontrollo anche per quanto concerne le procedure di ritiro/ricambio dei prodotti.

La descrizione del ciclo produttivo è elemento insito in pressoché tutti i sistemi di gestione della qualità e nei piani di autocontrollo; l'individuazione dei punti critici è importante per la formazione dei lotti e per le indicazioni delle informazioni che devono entrare in un sistema di rintracciabilità.

7.3 Criteri formazione dei lotti.

Gli adempimenti previsti dal Regolamento 178/2002/CE costituiscono elementi per la formazione dei lotti; la corrispondenza lotto della materia in ingresso - lotto del semilavorato e/o lotto del prodotto finito non deve necessariamente essere univoca; con lo stesso lotto di materie prime vengono preparati più lotti di prodotto e un solo lotto di prodotto può essere preparato con ingredienti di più lotti diversi.

L'ottimizzazione del sistema di rintracciabilità deve comunque considerare i costi di una frammentazione dei lotti ed i vantaggi derivanti da un ritiro/ricambio moderato di prodotti; deve comunque essere possibile individuare tutti i lotti, di semilavorati o di prodotti finiti, nei quali sia stato impiegato un singolo lotto in ingresso (inteso come tipo di materiale, fornitore, data di consegna) di qualsiasi componente "entrato a far parte dell'alimento".

Di fronte ad un problema riscontrato su un prodotto finito e riconducibile a un ingrediente (anche ad un possibile inquinante dello stesso) è necessario risalire a tutti i lotti di quell'ingrediente ritenuto responsabile, che sono o possono essere entrati a far parte dell'alimento e ritirare, se necessario, tutti i prodotti preparati con l'ingrediente dei lotti individuati come possibili cause del problema. Secondo la logica del regolamento, e delle diverse norme in materia, può essere possibile l'esistenza di falsi positivi (lotti individuati come a rischio, ma che in effetti non contengono l'ingrediente pericoloso), ma non il contrario. In altri termini il sistema ottimale dovrebbe garantire approssimazioni più possibile vicine alla certezza nell'individuazione di tutti i lotti da cui deriva la non conformità.

All'atto della spedizione il Regolamento 178/2002/CE impone di registrare il primo cliente (destinatario della merce); questa informazione è sempre connessa con l'individuazione del prodotto (denominazione di vendita) le quantità consegnate sono normalmente presenti su tutti i documenti di accompagnamento e vendita.

Come già accennato precedentemente queste indicazioni in un sistema integrato di gestione possono venire ricollegate con quelle inerenti la formazione dei lotti interni e le tecniche di trasformazione adottate. Ciascun prodotto, infatti, è già provvisto di un codice di lotto o indicazione analoga (secondo quanto previsto, per l'etichettatura, dall'art 13 del DLGS 109/92).

7.4 Trasmissioni delle informazioni lungo la catena.

Data la complessità del settore dei prodotti carnei, la maggior parte delle organizzazioni non può praticamente raccogliere le informazioni di tutta la filiera; è comunque necessario definire in modo chiaro le informazioni di ingresso e di uscita da ogni anello della filiera. Queste possono essere in numero molto limitato, mentre non si ha, in molti casi, la necessità di trasmettere informazioni circa i processi/attività aziendali.

7.4.1 Identificazione e informazioni.

Alla base di tutti i sistemi di rintracciabilità deve essere definito un modo per contrassegnare gli ingredienti, i semilavorati ed i prodotti finiti che ne assicuri l'univocità di identificazione, sia sui materiali sia nel flusso informativo.

I sistemi utilizzati possono essere i più diversi (cartellini/etichette compilati manualmente, codici a barre, etichette a radio frequenze ecc.) e sono in genere scelti in funzione della complessità dell'organizzazione, del numero di informazioni e della frequenza delle archiviazioni e delle elaborazioni connesse al sistema.

Anche i mezzi di archiviazione ed elaborazione delle informazioni possono essere i più diversi; (schede compilate a mano, data base generali o predisposti per la singola organizzazione) e congruenti con i modi di identificazione e con i sistemi di raccolta delle informazioni (schede compilate a mano, connessioni automatiche con strumenti di rilevazione dati, terminali ecc.). È importante anche considerare i modi di consultazione delle informazioni e degli elaborati da parte dei diversi utilizzatori, anche se questo può comportare più forme di presentazione dei risultati (tabelle riassuntive, file informatici ecc.).

Un aspetto a parte è costituito dai sistemi di identificazione posti sulle confezioni o sui prodotti che passano da un anello all'altro della catena; in molti casi alcune informazioni (nome prodotto, codice lotto ecc.) devono essere lette con sistemi automatici; l'utilizzo di standard di identificazione concordati, e di generale applicazione, costituisce elemento importante di efficienza del sistema.

Le informazioni sono alla base di molti sistemi di gestione e controllo; alcune norme specifiche (cogenti, volontarie) indicano esattamente quelle che devono essere conservate e quelle che devono essere trasmesse al/i successivo/i anello/i della filiera; nella progettazione di un sistema di rintracciabilità è opportuno specificare il modo per individuare cosa deve essere comunicato al consumatore e/o all'utilizzatore di un prodotto o di un alimento e le informazioni che devono essere conservate.

7.4.2 Informazioni in ingresso al sistema.

Il momento del ricevimento delle merci (materie prime ecc.) è sicuramente uno dei punti focali; se questo momento non viene gestito in modo corretto l'intero sistema di rintracciabilità è compromesso. Il regolamento impone che le informazioni di questa operazione siano registrate e, se necessario, disponibili per le autorità di controllo.

In particolare è opportuno conoscere almeno:

- chi è il fornitore;
- cosa esattamente è stato consegnato;

Queste informazioni possono essere le uniche registrate per i materiali con "requisiti di rintracciabilità di base". Per quelli "con requisiti di rintracciabilità avanzati" e/o in sistemi più complessi le informazioni possono concernere altri aspetti. Per le materie prime carnee potrebbe, ad esempio, essere importante conoscere gli allevamenti di provenienza, l'appartenenza a circuiti tutelati (DOP, IGP, biologico ecc.), mentre per gli altri ingredienti, specialmente se costituiti da miscele di più sostanze, la composizione e la natura di tutti i costituenti base sono elementi utili.

Al ricevimento potrebbero essere registrati:

- la data, ed eventualmente l'ora, di consegna;
- le attività eseguite all'atto della consegna;
- i numeri di lotto del fornitore del materiale o identificativo equivalente (es. data di produzione, data di consegna, data di scadenza/durabilità ecc.);
- i controlli effettuati;
- il lotto interno attribuito;
- l'eventuale inserimento in lotti complessi;
- le modalità di confezionamento e di magazzinaggio ecc.
- tutte le informazioni oggetto di norme specifiche (materiali da agricoltura biologica, OGM).
- tutte le informazioni concordate nell'ambito di accordi specifici (trattamenti subiti, modalità di conservazione, certificati di analisi concernenti aspetti specifici -allergeni, cause di intolleranze alimentari, sostanze impiegate come eccipienti e/o supporti -, ecc.);
- le attività effettuate quali:
 - o l'eliminazione degli imballaggi e/o la sistemazione in contenitori o in attrezzature idonee al successivo magazzinaggio;
 - o la segregazione e/o il rifiuto di materiali non idonei o che necessitano di ulteriori controlli ecc.

7.4.3 Informazioni all'interno dell'impresa

La possibilità di collegare il prodotto finito con le materie prime e con i trattamenti effettuati rappresenta un aspetto, non prescritto dal Regolamento 178/2002/CE, ma utile per rispondere a requisiti cogenti e/o a rapporti definiti con i clienti; la scelta sul *se* e *come* istituire un sistema di rintracciabilità interna costituisce quindi elemento di gestione.

Punto fondamentale è la definizione del lotto; i criteri scelti devono considerare aspetti diversi quali la possibilità di risalire a tutte le informazioni utili e di rendere agevoli eventuali operazioni di ritiro/richiamo nonché la necessità di avere un sistema gestibile e non estremamente oneroso.

Elementi fondamentali del sistema di rintracciabilità possono essere le informazioni che concernono:

- le materie prime che compongono il prodotto (con possibilità di risalire, se necessario, al lotto fornitore);
- il momento temporale di inizio produzione (data di produzione);
- i trattamenti significativi (es. punti critici di controllo);
- le modalità di identificazione durante il ciclo produttivo ed il magazzinaggio interno;
- l'identificazione all'atto della spedizione.

7.4.4 Informazioni in uscita

Le informazioni in uscita permettono di collegare al prodotto tutto quanto effettuato precedentemente e devono essere disponibili per le autorità di controllo.

La denominazione di vendita ed il primo cliente (eccezione per la vendita diretta al consumatore finale) costituiscono le informazioni necessarie per soddisfare ai requisiti del Regolamento 178/2002/CE; non vanno,

tuttavia, dimenticate le altre indicazioni, derivanti da norme cogenti diverse, quali l'indicazione del lotto, le quantità consegnate, la data di scadenza, la presenza di OGM ecc.

Il sistema di gestione della rintracciabilità può richiedere altre informazioni quali l'indicazione del trasportatore (o di chi effettua materialmente la consegna), le modalità ed i tempi di trasporto.

Per una maggiore razionalizzazione ed efficacia del sistema è opportuno che, all'atto della progettazione, vengano valutate le esigenze dei diversi clienti e stipulati accordi sul tipo di informazioni e sulle modalità di identificazione dei prodotti.

Nel caso di vendita diretta al consumatore finale può essere utile un data base con le date di inizio e fine vendita dei prodotti del lotto.

7.4.5 Altri aspetti del sistema di rintracciabilità (accesso alle informazioni, tempo di conservazione delle registrazioni ecc.).

In un sistema di intracciabilità dovrebbero essere previsti anche altri aspetti quali la regolamentazione di accesso (personale interno ed esterno) alle informazioni, le verifiche periodiche tendenti a valutare l'efficienza e l'efficacia del sistema (l'aiuto di personale esterno, comprese le autorità di controllo, può essere utile) e il tempo di conservazione delle informazioni; oltre a quanto previsto da normative particolari (5 anni per prodotti OGM) è bene che i dati siano conservati per un tempo superiore a quello di utilizzo del prodotto e/o di altre produzioni in cui questo può essere inglobato.

Anche il sistema di rintracciabilità deve essere continuamente migliorato e aggiornato, specialmente in occasione di modifiche di norme cogenti; è quindi opportuno che siano conosciute le fonti (autorità di controllo, associazioni di produttori, enti di supporto ecc.) cui rivolgersi per individuare le necessità/opportunità di miglioramento/aggiornamento.

7.5 Ragioni/opportunità per adottare un sistema di rintracciabilità aziendale.

La rintracciabilità come riportato nel Regolamento 178/2002/CE è uno strumento di salvaguardia della salute dei consumatori, ma anche, specialmente ove comprenda informazioni complementari a quelle inerenti la sola provenienza, un importante elemento della gestione dei diversi processi aziendali.

Sempre restando nel campo della sicurezza alimentare le informazioni connesse con il processo produttivo, sopra tutto quelle inerenti i punti critici di controllo, sono elementi fondamentali dei sistemi di autocontrollo che prescrivono la identificazione ed il ritiro/ricambio di tutti i prodotti preparati in condizioni tecnologicamente analoghe; quindi la rintracciabilità circa i materiali in ingresso e i lotti in uscita dall'azienda deve necessariamente legarsi con quanto avviene all'interno.

In termini generali la rintracciabilità all'interno dell'impresa può:

- costituire un utile strumento:
 - o di gestione per molti aspetti quali il controllo degli stock, l'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse, il controllo qualità, l'ottimizzazione dei processi ecc.;
 - o per tutte le operazioni di ritiro/ricambio e/o di segregazione;
 - o per l'individuazione delle cause di eventuali problemi riscontrati sui prodotti durante e dopo il ciclo produttivo ;
 - o per campagne di promozione basate sull'individuazione dell'origine dei prodotti;
- permettere di:
 - o rispondere con maggior efficienza a richieste delle autorità e/o ad informazioni dei clienti;
 - o limitare i danni al solo lotto o parte del lotto che ha avuto qualche problema (l'assenza di un sistema corretto di rintracciabilità può invece comportare un danno maggiore di quello che in effetti è);
 - o reagire rapidamente e prevenire l'allargamento dei problemi all'insorgere di una crisi;
 - o individuare più rapidamente l'insorgere (dove e quando) di un problema ed evitarne il ripetersi;
 - o adottare tutte le ragionevoli precauzioni e dimostrarlo in sede di eventuale controversia (giudizio);
 - o garantire l'acquirente, il consumatore e l'autorità di controllo circa:
 - la provenienza delle materie prime che possono presentare problemi per la salute (es. allergeni);
 - la soddisfazione di requisiti specifici (es. provenienza di un determinato tipo di carne da zone particolarmente favorite e/o vocate);

In molte situazioni si può quindi parlare di "Sistema di rintracciabilità" come di un insieme organizzato dei flussi informativi che permette la rintracciabilità all'interno di un'organizzazione o di una filiera.

In ogni caso la rintracciabilità rimane uno strumento e non è la soluzione dei problemi; come tutti gli strumenti deve essere di facile utilizzo, favorevole nel rapporto costi/benefici, ed essere integrato nella gestione aziendale; si tratta cioè di organizzare le informazioni che normalmente sono già presenti in azienda e, se necessario, integrarle con altre espressamente individuate per soddisfare i requisiti richiesti.

SEZIONE II

PRODOTTI A BASE DI CARNE

8.0 Premessa

In questa sezione vengono riportati alcuni modelli di documenti inerenti la rintracciabilità per i prodotti di salumeria; nella redazione di questi schemi sono stati tenuti presenti le peculiarità e gli elementi specifici del settore produttivo.

8.1 Elementi specifici del settore in relazione al problema della rintracciabilità

Il settore delle carni trasformate presenta alcuni aspetti particolari che hanno influenza sulla progettazione e realizzazione di sistemi di rintracciabilità:

- materie prime carnee diverse per tipologia di animali, metodi e zone di allevamento;
- impiego di additivi alimentari;
- utilizzo di ingredienti provenienti da mercati molto diversi (zona geografica, organizzazione dei controlli, ecc.);
- tecniche di trasformazione basate su processi fisici e microbiologici diversi;
- presenza di numerose denominazioni di origine tutelata;
- obbligo di adottare forme di autocontrollo basate sull'HACCP.
- commercializzazione di prodotti allo stato sfuso o comunque da destinarsi al consumo previo frazionamento.

8.2 Rintracciabilità interna: durante il processo

In funzione delle attività sopra ricordate (valutazione dei rischi in particolare) dovranno essere definite le modalità di costituzione dei lotti produttivi e le informazioni a questi collegate che potrebbero concernere:

- le indicazioni del prodotto o del semilavorato (nome commerciale, denominazione interna ecc.);
- la denominazione del lotto;
- i lotti delle materie prime e dei materiali impiegati, rispettando la suddivisione accennata ai punti precedenti (materiali con annotazioni semplici e complete);
- i processi e i sottoprocessi produttivi;
- le quantità di materie prime impiegate;
- le quantità di prodotto preparato;
- le date di inizio e di fine dei processi e dei sottoprocessi (es. processo = stagionatura salami; sottoprocessi= sosta salame in cella, asciugamento, stagionatura.);
- i sistemi di monitoraggio utilizzati;
- le annotazioni importanti del processo, con particolare attenzione alle registrazioni connesse con i punti critici (valori parametri critici, NC ecc.), linee produttive, celle di stagionatura utilizzate;
- tutte le informazioni previste dalle procedure di autocontrollo e dai sistemi di qualità aziendali (modalità di passaggio da una fase all'altra; responsabile dei controlli ecc.).

9 INFORMAZIONI E MODALITÀ DI APPLICAZIONE

9.1 Scopo

Fornire indicazioni per la definizione delle informazioni che possono entrare in un sistema integrato di rintracciabilità concernente la produzione di prodotti di salumeria.

9.2 Campo di applicazione

Tutta l'attività di trasformazione a partire dal ricevimento delle diverse materie prime fino alla consegna al primo cliente.

Vengono pertanto considerati fornitori in ingresso della filiera i seguenti soggetti:

- macelli/laboratori di sezionamento;

- fornitori di ingredienti ed additivi;
- fornitori di involucri naturali
- fornitori di materiale ausiliario a contatto del prodotto (involucri artificiali, corde, ecc.);

I prodotti in uscita sono venduti “interi” confezionati o non confezionati; una sezione apposita è destinata alle informazioni inerenti tutti i prodotti affettati.

9.3 Contenuti documento

Sono schematicamente riportati:

- le organizzazioni coinvolte direttamente (azienda di produzione) ed indirettamente (fornitori di materie prime, ecc.) nell’attività specificata e che possono fornire informazioni per il sistema di rintracciabilità;
- le informazioni in ingresso all’attività;
- le informazioni inerenti il processo produttivo;
- le informazioni in uscita dall’attività.

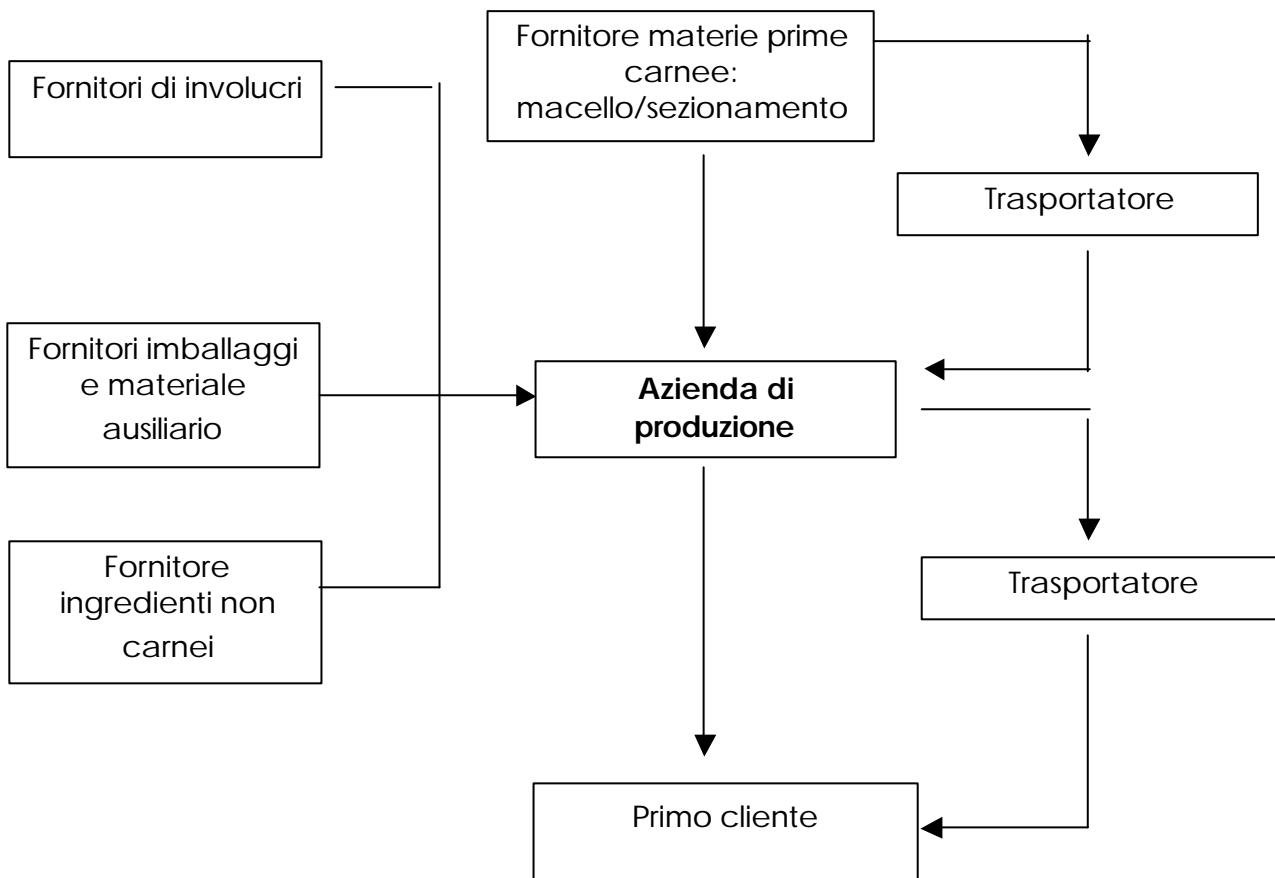
Le informazioni che, secondo quanto indicato nell’art 18 del Regolamento 178/2002/CE, devono essere conservate e poste a disposizione dell’autorità competente sono in numero limitato e sono riportate, nelle tabelle seguenti, con carattere diverso (**grassetto**).

Il flusso informativo è organizzato in tre flussi informativi concernenti: le “informazioni in ingresso”, che l’azienda riceve dall’esterno (fornitori ecc.), le “informazioni relative al processo produttivo” e le “informazioni in uscita”, che l’azienda comunica al primo cliente.

In tutti i tre flussi informativi, ma specialmente in quello centrale, sono riportate anche diverse informazioni che possono esser utili per l’implementazione di sistemi che soddisfino i requisiti di norme diverse (autocontrollo, norme UNI ecc.) e che devono essere sviluppati considerando le singole realtà aziendali.

Quanto riportato è a livello esemplificativo: molti elementi possono essere ridondanti per alcuni sistemi mentre, per altri, le informazioni indicate possono non essere sufficienti.

9.4 Indicazione organizzazioni/unita' produttive



9.6 INFORMAZIONI RELATIVE AL PROCESSO PRODUTTIVO

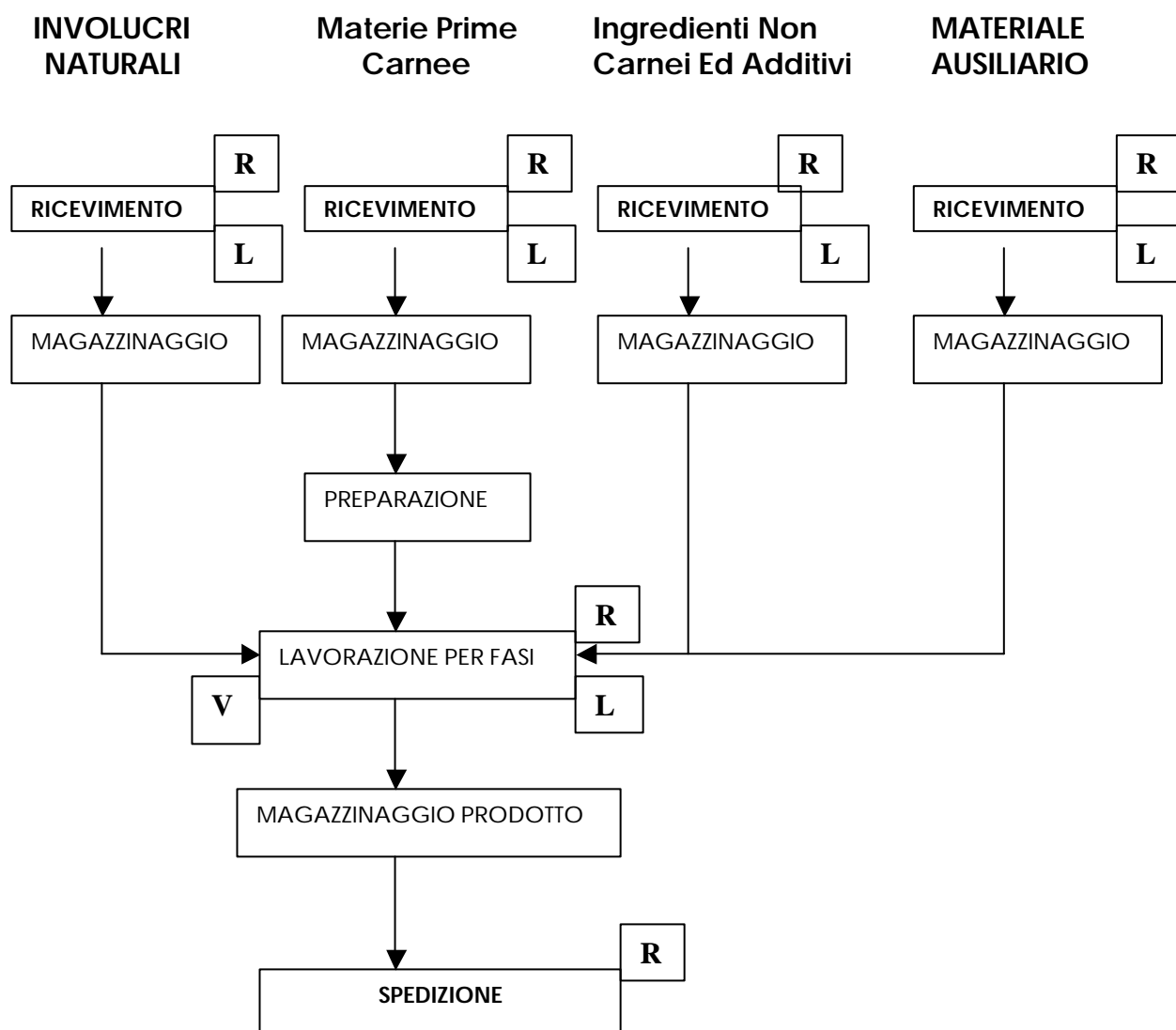
Vengono di seguito riportati i diagrammi di flusso e le tabelle riassuntive, concernenti le informazioni che devono/possono essere inserite in un sistema di rintracciabilità, per la preparazione di prodotti che prevedono l'utilizzo di involucri naturali o sintetici e l'impiego di ingredienti non carnei e di materiale ausiliario destinato a venire a diretto contatto con la carne.

Nella parte relativa agli esempi pratici sono riportati tabelle e diagrammi più dettagliati di alcuni prodotti, scelti in quanto ritenuti significativi della produzione nazionale.

Nei diagrammi alcune fasi sono contrassegnate con le lettere "L", "R" e "V" che indicano se queste sono ritenute critiche/importanti per la formazione dei lotti "L", la raccolta dei documenti inerenti la rintracciabilità "R" e la verifica dell'uniformità ed unicità del lotto "V" lungo la catena produttiva e/o a seguito di processi che possono essere causa di separazione e/o di aggregazione di lotti diversi.

Gli stessi diagrammi sono, molte volte, utilizzati per la visualizzazione dei punti critici, è tuttavia bene ricordare che il soddisfacimento dei requisiti del piano HACCP è solo uno degli elementi considerati per verificare l'uniformità dei lotti. Per un lotto di prosciutti cotti, suddiviso in tre porzioni destinate a tre forni diversi, è necessario, se la cottura costituisce un CCP o comunque un elemento critico del SGQ (Sistema di Gestione per la Qualità), verificare la conformità del trattamento ai requisiti specificati: se per un solo forno si riscontra un trattamento non conforme il lotto originale dovrà essere suddiviso in due lotti ed uno di questi sarà sottoposto alle procedure previste per il trattamento delle non conformità; se per tutti i forni il trattamento sarà uguale, ma non conforme, il lotto resterà immutato e tutti i prosciutti saranno considerati non conformi.

DIAGRAMMA DI FLUSSO GENERALE



Nel presente diagramma si è considerato che:

- al ricevimento delle diverse materie prime e dei materiali ausiliari vengono costituiti i lotti interni e/o di magazzinaggio, (costituiti da tutti o da una parte degli elementi di un singolo lotto fornitore e/o dall'aggregazione di più lotti);
- nei punti ove si ha la confluenza dei flussi di materiali diversi è utile registrare le operazioni effettuate, riportando i lotti originali e quelli risultanti (formazione di nuovi lotti e/o aggregazione di materiali diversi in un unico lotto es. quello del prodotto all'inizio del processo di trasformazione);
- la verifica dell'uniformità dei lotti viene effettuata alla fine delle fasi che possono generare suddivisioni o aggregazioni,
- all'atto della spedizioni si ha la registrazione di dati inerenti la rintracciabilità e queste informazioni sono, al meno, quelle che il Regolamento 178/2002/CE indica come obbligatorie.

9.7 Informazioni in uscita

<i>Descrizione dell'informazione</i>	<i>Fonte informativa</i>	<i>Responsabilità</i>	<i>Frequenza registrazione</i>
Destinatario Denominazione prodotto Data Lotto (*) Quantità (peso e numero) Caratteristiche Conformità requisiti specificati (capitolato di fornitura, ecc.) informazioni facoltative aggiuntive	documento di trasporto Scheda tecnica	Responsabile di reparto Funzione preposta	Ad ogni spedizione Ogni variazione

(*) indicazione prescritta in etichetta, ai sensi del dlgs.537/92 (capitolo V, comma 4, lett. b.).

9.7.1 Riferimenti normativi

Lotto

Oltre a quanto prescritto dal decreto legislativo n.109/92, il dlgs.537/92 prevede, per quanto riguarda il lotto di produzione, che sul confezionamento o sull'etichetta dei prodotti a base di carne deve figurare una dicitura che consenta d'identificare un quantitativo di prodotti ottenuti in condizioni tecnologiche analoghe e tali da presentare gli stessi rischi.

Tale dicitura può consistere nella menzione della data di scadenza, ovvero della data di preparazione o del termine minimo di conservazione espressi in giorno, mese ed anno.

A riguardo è decaduto l'obbligo di indicare la data di produzione sulle carni suine preparate crude ai fini della profilassi della peste suina africana.

Bollo sanitario

Ai sensi del decreto legislativo n. 537/92 i prodotti di salumeria devono inoltre recare un bollo sanitario. Tale bollo può essere apposto sul prodotto stesso o sulla confezione o su un'etichetta appostavi. Il bollo sanitario deve essere apposto anche sull'imballaggio qualora i prodotti vengono imballati.

Documento commerciale:

Ai sensi della normativa sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (decreto legislativo n.109 del 27 gennaio 1992) il documento commerciale può riportare nelle fasi precedenti alla vendita al consumatore le indicazioni previste sia per i prodotti alimentari confezionati (art.14) che per i prodotti alimentari sfusi (art.16).

Ciò se è garantito che il documento commerciale sia unito ai prodotti cui si riferisce al momento della consegna oppure sia stato inviato prima della consegna o contemporaneamente a questa.

Inoltre ai sensi del decreto legislativo 537/92 art. 5, comma 4, la documentazione che scorta i prodotti a base di carne durante il trasporto deve riportare oltre alle indicazioni riportate nel bollo sanitario, gli estremi di identificazione dell'Unità sanitaria locale competente a vigilare sullo stabilimento di provenienza .

Imballaggio:

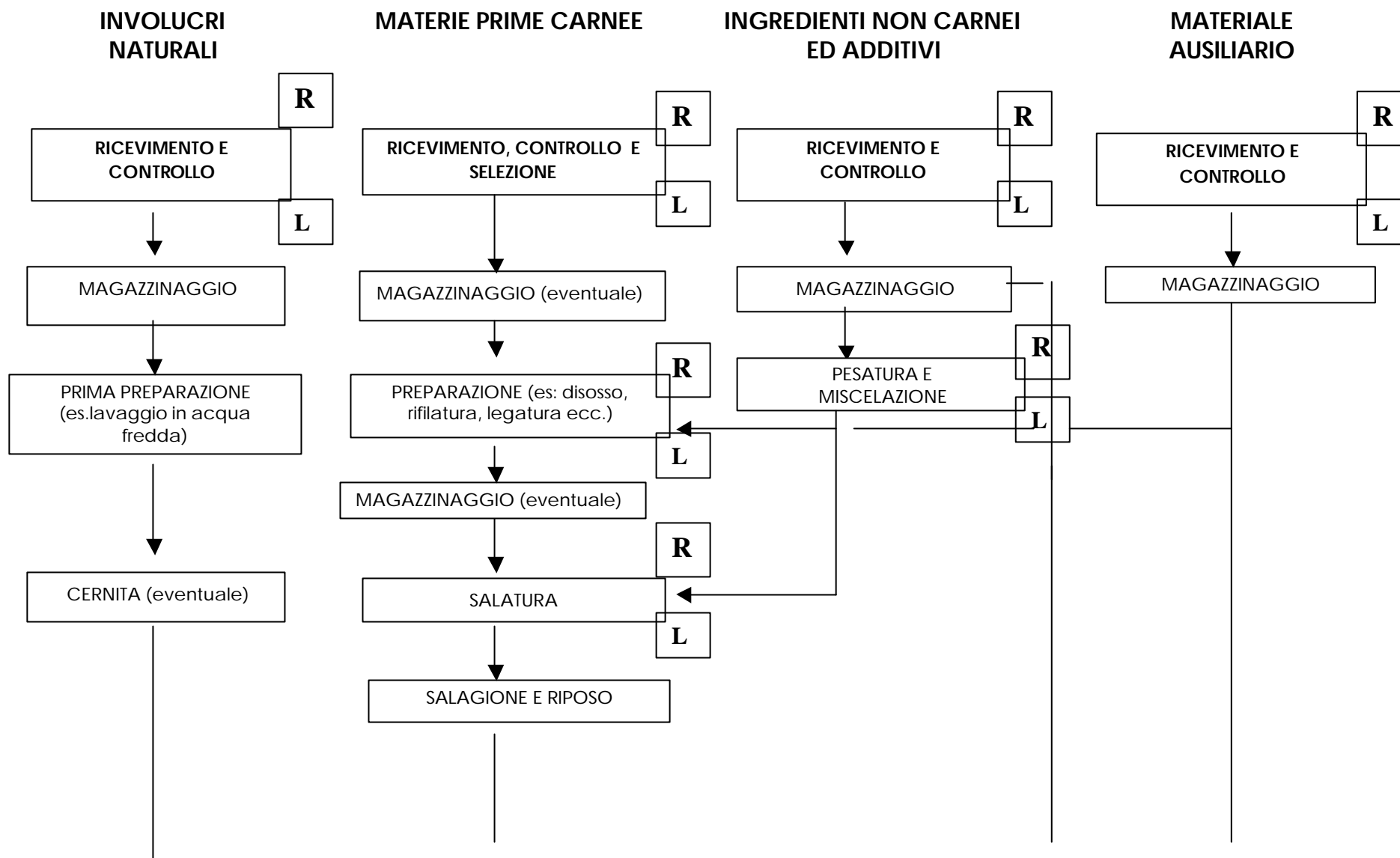
Per i prodotti preconfezionati commercializzati nelle fasi precedenti la vendita al consumatore l'art.14 del decreto legislativo n.109/92 prescrive che qualora le indicazioni prescritte figurino solo sui documenti commerciali, sull'imballaggio globale in cui i prodotti alimentari sono posti per la commercializzazione figurino :

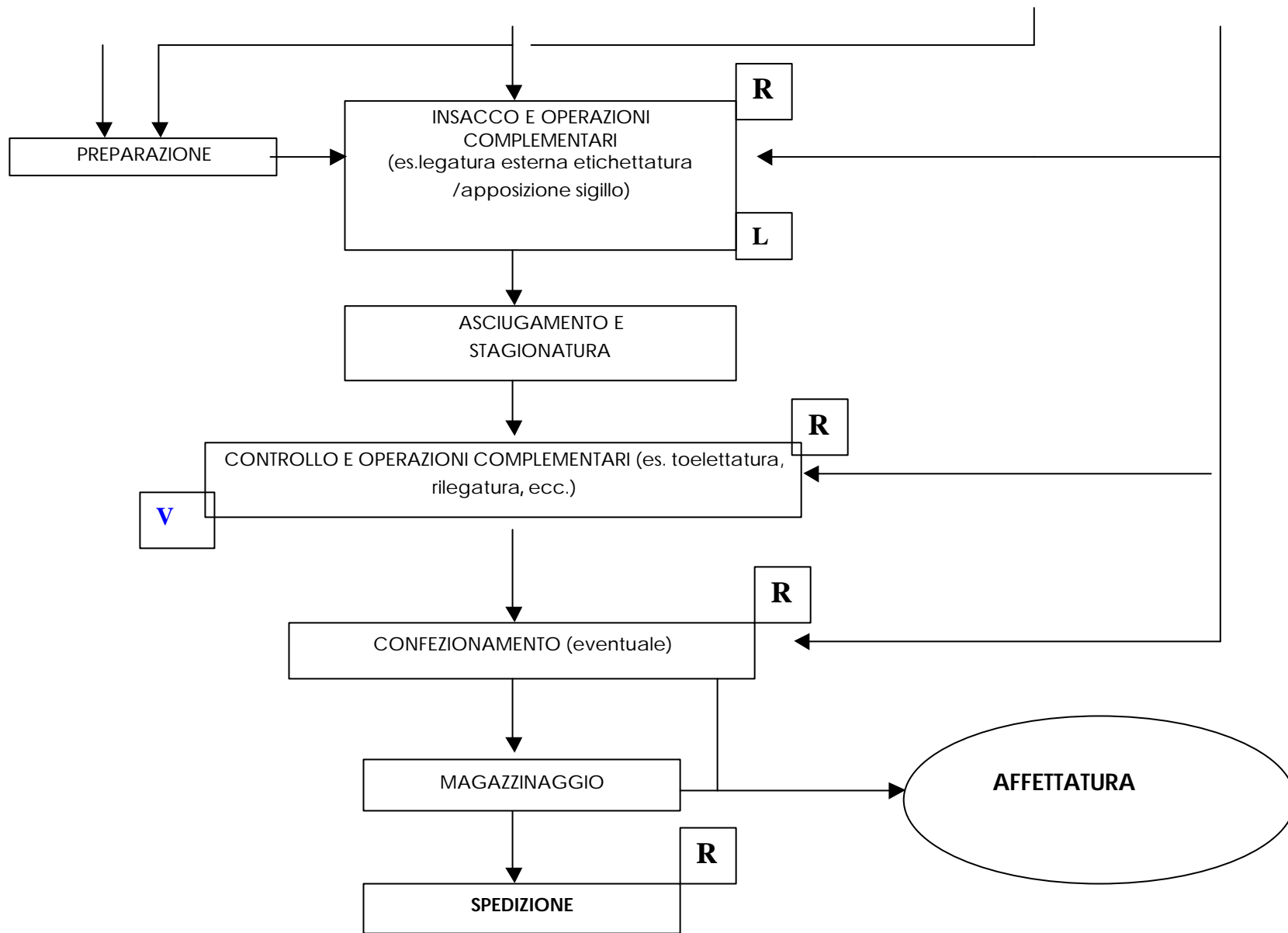
- la denominazione di vendita;
- il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza ;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea.

Ciò fatto salvo quanto prescritto per gli imballaggi destinati al consumatore che rispondano ai requisiti di cui all'art. 14, comma 7-bis, del decreto legislativo n.109/92 (es. pacchi e cassette regalo).

Per i prodotti a base di carne che non possono essere conservati a temperatura ambiente il dlgs.537/92, art.7 comma 5, prescrive comunque che sull'imballaggio sia riportata la temperatura alla quale il prodotto deve essere trasportato ed immagazzinato, nonché la data indicante il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza; nel caso in cui l'imballaggio contenga prodotti che debbono rispettare per la loro conservazione condizioni differenti tra loro, sul medesimo possono essere riportate la temperatura e il termine minimo di conservazione o la data di scadenza previsti per il prodotto più deperibile.

**PRODOTTI STAGIONATI INTERI (ES: COPPE, CULATELLI)
PROCESSO PRODUTTIVO**





ATTIVITA' PRODUZIONE PRODOTTI STAGIONATI INTERI

Per ogni fase del processo produttivo vengono considerate le informazioni in ingresso, in uscita, le fonti informative, le responsabilità e la frequenza di aggiornamento.

In grassetto vengono riportate gli elementi obbligatori relativamente al Regolamento 178/2002/CE.

L'esempio è stato sviluppato prendendo a riferimento i prodotti stagionati insaccati o rivestiti, ma può essere applicato per le parti di competenza anche ai prodotti stagionati non rivestiti.

ATTIVITA'	INFORMAZIONI IN INGRESSO E/O RICAVATE DURANTE IL PROCESSO	FONTI INFORMATIVE	INFORMAZIONI IN USCITA	RESPONSABILITA'	FREQUENZA DI REGISTRAZIONE
RICEVIMENTO CONTROLLO E SELEZIONE MATERIE PRIME CARNEE	Fornitore Materiale Componente (frazione anatomica ecc.) Data Quantità Lotto fornitore (macello ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali (T,pH,colore,macchie, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo.	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo, scheda sicurezza	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento

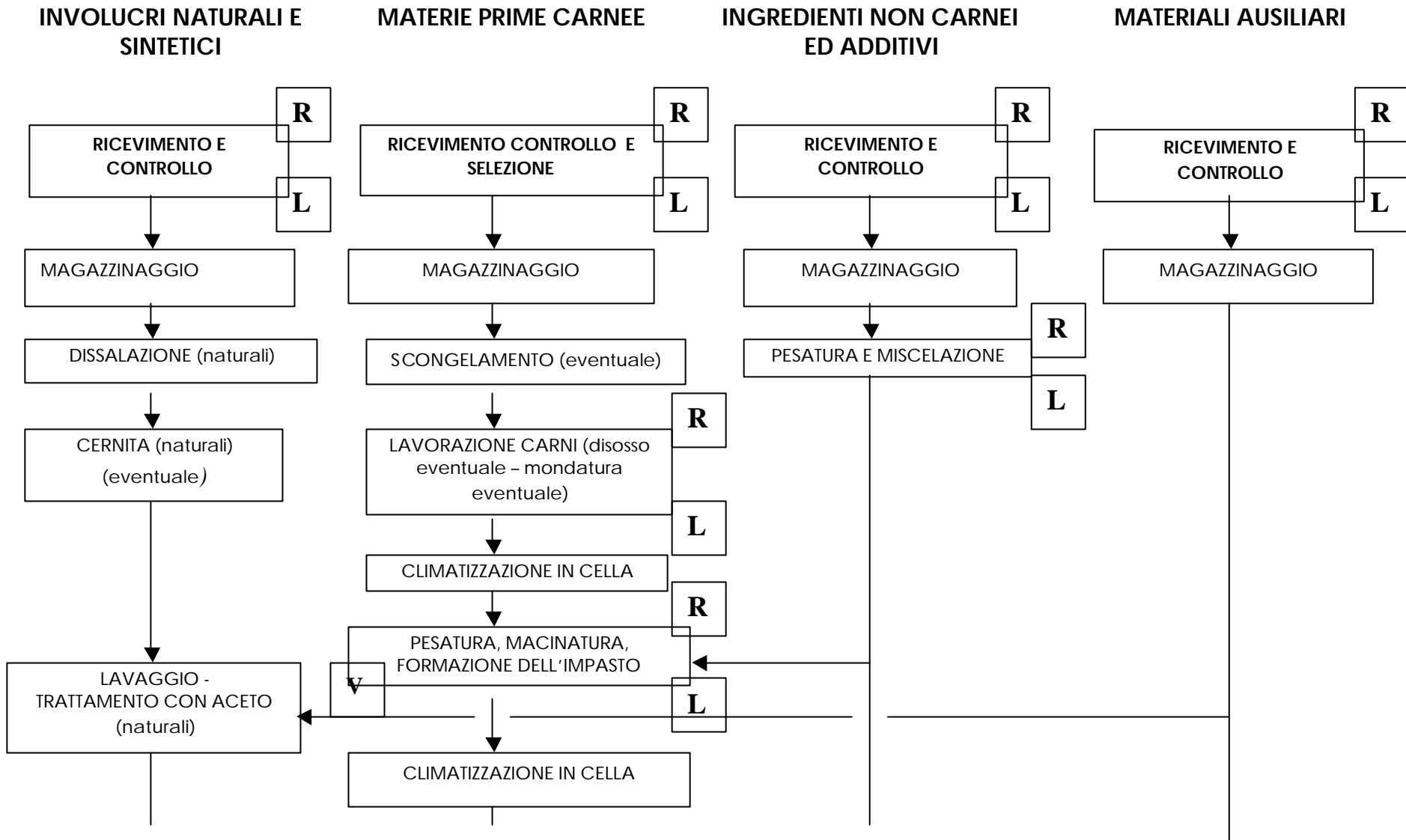
RICEVIMENTO E CONTROLLO INVOLUCRI NATURALI	Fornitore Involucri (tipo, dimensioni ecc.) Data Lotto fornitore Quantità (es. numero fusti, numero pezzi) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ritiro
RICEVIMENTO E CONTROLLO MATERIALI AUSILIARI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Caratteristiche materiale	Documento di trasporto Contratti, schede tecniche generali Operatore addetto scheda tecnica specifica	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ritiro
MAGAZZINAGGIO MATERIE PRIME CARNEE	Lotto immagazzinamento Data Componente Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Lotto immagazzinamento Componente Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa ...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INVOLUCRI NATURALI	Lotto immagazzinamento Componente Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa ...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua

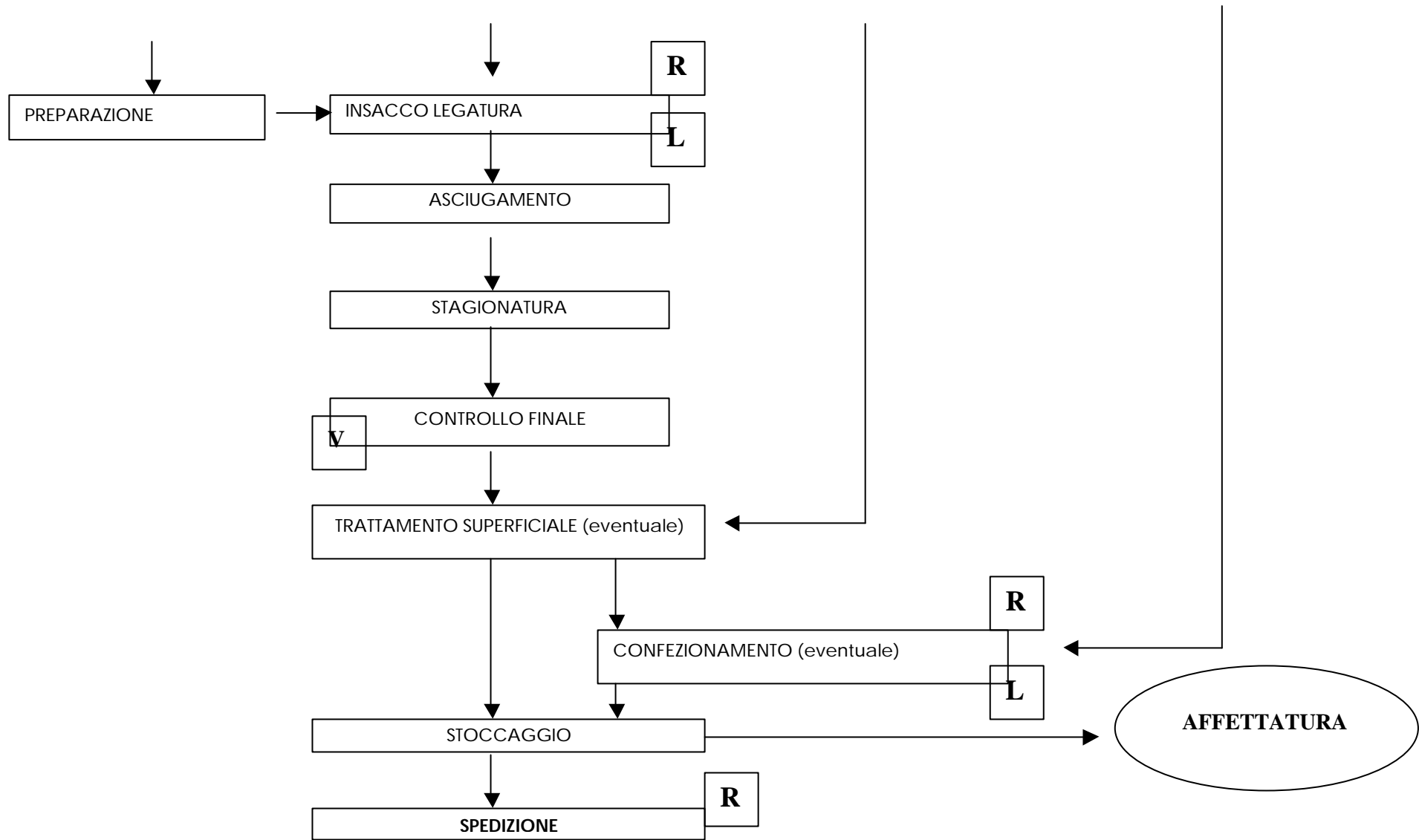
MAGAZZINAGGIO MATERIALI AUSILIARI	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Componente Indicazione magazzino Dati di magazzinaggio	Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica
PREPARAZIONE (disosso, rifilatura, legatura ecc.)	Data Lotto immagazzinamento Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di lavorazione (può coincidere con lotto immagazzinamento) Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto rifilato
PRIMA PREPARAZIONE INVOLUCRI NATURALI (es.lavaggio in acqua fredda)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
CERNITA INVOLUCRI NATURALI	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PREPARAZIONE INVOLUCRI NATURALI (Lavaggio in acqua calda, trattamento con aceto e vino)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Lotto ingredienti non carnei Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PESATURA E MISCELAZIONE INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Componente Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto miscela Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
SALATURA	Data Lotto di lavorazione Lotto miscela Quantità lotti Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto salato Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni salatura

SALAGIONE E RIPOSO	Data (per fase e sottofase) Lotto prodotto salato Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa) Valutazione dati oggettivi/sensoriali	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto salato Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
INSACCO E OPERAZIONI COMPLEMENTARI (es.legatura esterna etichettatura)	Data Lotto prodotto salato Lotto involucri naturali Lotto materiali ausiliari Quantità lotti	Scheda di controllo	Data Lotto prodotto insaccato Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni operazione/giornata di lavorazione
ASCIUGAMENTO STAGIONATURA	Data (per fase e sottofase) Lotto prodotto insaccato Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto stagionato Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica

CONTROLLO E OPERAZIONI COMPLEMENTARI (es. toelettatura, rilegatura, ecc.)	Data Lotto prodotto stagionato Quantità lotto Lotto materiali ausiliari Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto stagionato Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto controllato
CONFEZIONAMENTO (eventuale)	Data Lotto prodotto stagionato Quantità per lotto Lotto materiali ausiliari	Schede di controllo	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni lotto/operazione
MAGAZZINAGGIO	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Schede di controllo/registrazioni automatiche	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
SPEDIZIONE	Destinatario Denominazione prodotto Data Lotto prodotto finito Quantità (numero e peso)	Schede di controllo Dati spedizione	Data Documento di trasporto Conformità requisiti cliente (capitolato di fornitura, ecc.)	Responsabile di reparto	Ogni spedizione

**ALTRI PRODOTTI STAGIONATI - SALAMI
PROCESSO PRODUTTIVO**





ATTIVITA' PRODUZIONE ALTRI PRODOTTI STAGIONATI

Per ogni fase del processo produttivo vengono considerate le informazioni in ingresso, in uscita, le fonti informative, le responsabilità e la frequenza di aggiornamento.

In grassetto vengono riportate gli elementi obbligatori relativamente al Regolamento 178/2002/CE. L'esempio è stato sviluppato prendendo a riferimento il salame, ma può essere applicato per le parti di competenza anche ad altri prodotti stagionati.

ATTIVITA'	INFORMAZIONI IN INGRESSO E/O RICAVATE DURANTE IL PROCESSO	FONTI INFORMATIVE	INFORMAZIONI IN USCITA	RESPONSABILITA'	FREQUENZA DI REGISTRAZIONE
RICEVIMENTO CONTROLLO E SELEZIONE MATERIE PRIME CARNEE	Fornitore Tipologia prodotto (frazione anatomica ecc.) Data Quantità Lotto fornitore Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali (Temperatura, pH, colore, macchie, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo	Lotto immagazzinamento Tipologia prodotto Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Fornitore Tipologia prodotto Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo, scheda di sicurezza	Lotto immagazzinamento Tipologia prodotto Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento

RICEVIMENTO E CONTROLLO INVOLUCRI NATURALI E SINTETICI	Fornitore Tipologia prodotto (tipo, dimensioni ...) Data Lotto fornitore Quantità (es. numero fusti, numero pezzi) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo.	Lotto immagazzinamento Tipologia prodotto Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO MATERIALI AUSILIARI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Caratteristiche materiale	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo.	Lotto immagazzinamento materiale Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
MAGAZZINAGGIO IN CELLA MATERIE PRIME CARNEE	Lotto immagazzinamento Data Tipologia prodotto Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità, ecc.)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INGREDIENTI NON CARNEI ED ADDITIVI	Lotto immagazzinamento Data Tipologia prodotto Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità, ecc.)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua

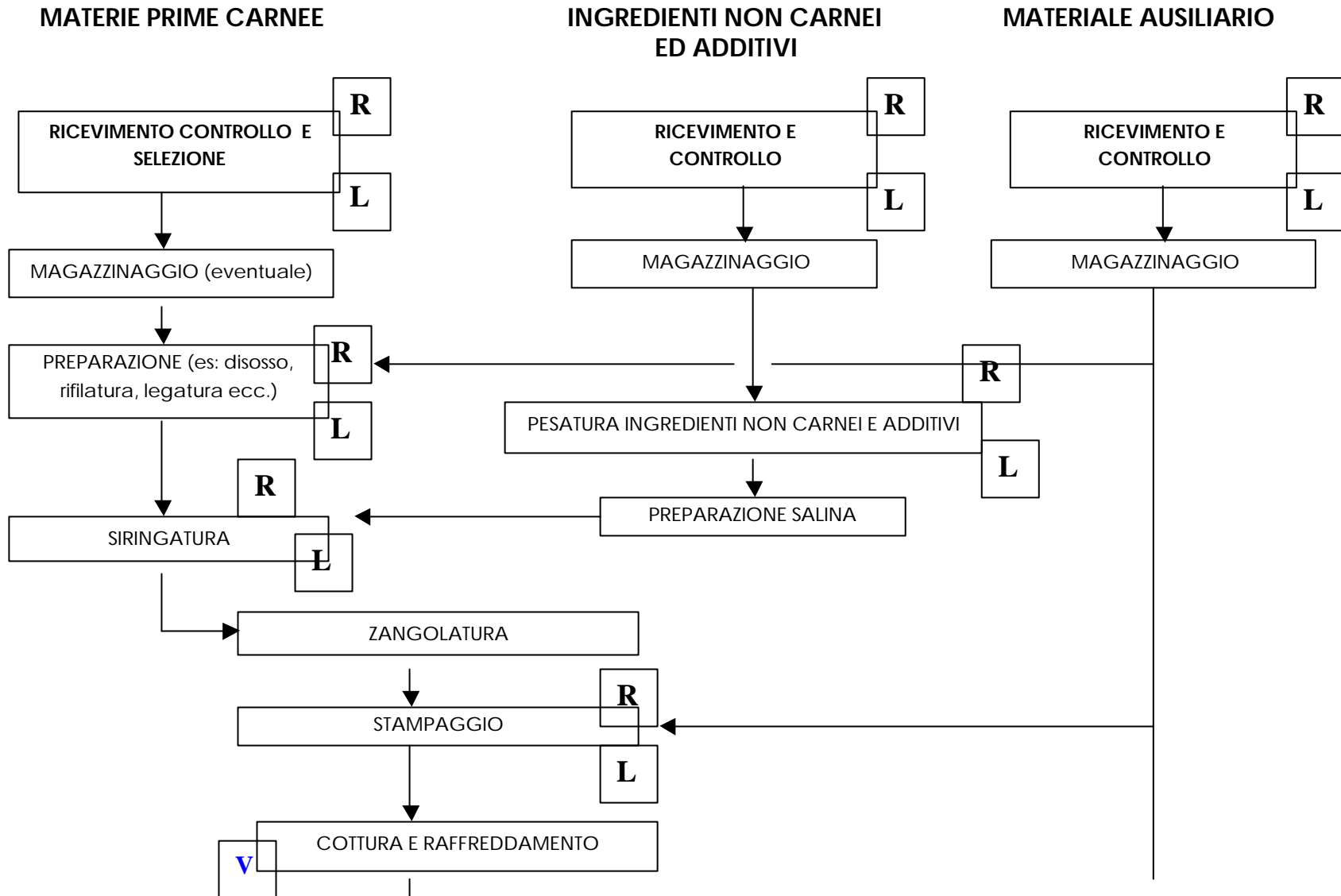
CERNITA involucri naturali (eventuali)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Scheda di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
LAVAGGIO-TRATTAMENTO CON ACETO (involucri naturali)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Lotto ingrediente non carnei Dati di processo	Scheda di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PREPARAZIONE INVOLUCRI (idratazione per gli involucri artificiali)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Scheda di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
CLIMATIZZAZIONE IN CELLA	Lotto di lav orazione Tipologia prodotto Data Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati Oggettivi della cella (Temperatura, Umidità Relativa, ecc)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto di lavorazione Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione Periodica/continua
PESATURA E MISCELAZIONE INGREDIENTI NON CARNEI ED ADDITIVI	Lotto immagazzinamento Tipologia di prodotto Data Quantità per lotto Dati processo	Schede di controllo	Lotto miscela Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PESATURA , MACINATURA , FORMAZIONE DELL'IMPASTO	Lotto di lavorazione Quantità lotti Lotto miscela Quantità per lotto Data Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di impasto Tipologia prodotto Data Informazioni per data Base aziendale/per operazioni successive		

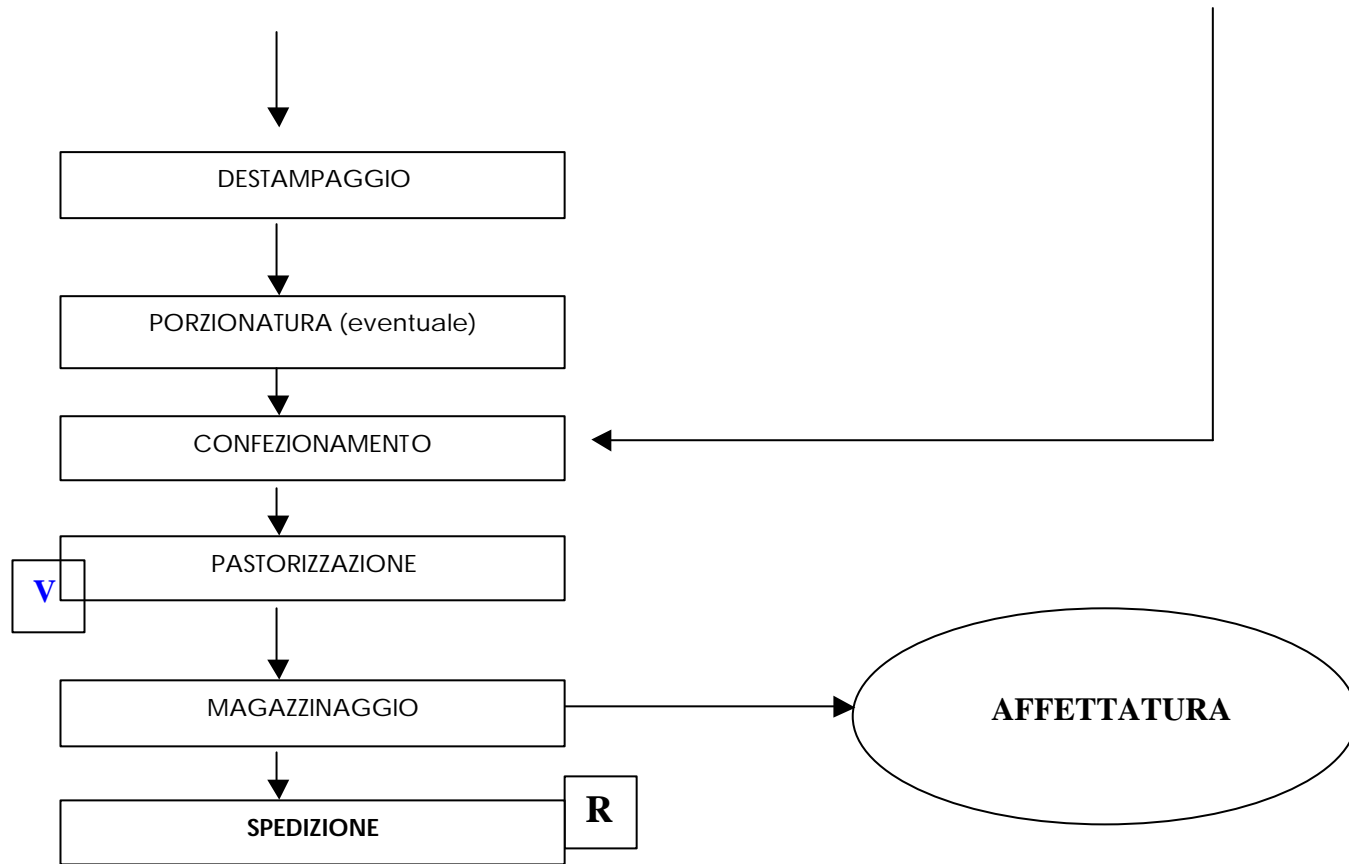
CERNITA involucri naturali (eventuale)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
LAVAGGIO – TRATTAMENTO CON ACETO (involucri naturali)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Lotto ingredienti non carnei Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PREPARAZIONE INVOLUCRI (idratazione per gli involucri artificiali)	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
CLIMATIZZAZIONE IN CELLA	Lotto di lavorazione Tipologia prodotto Data Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità Relativa, ecc.)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto di lavorazione Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
PESATURA E MISCELAZIONE INGREDIENTI NON CARNEI ED ADDITIVI	Lotto immagazzinamento Tipologia prodotto Data Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto miscela Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PESATURA, MACINATURA, FORMAZIONE DELL'IMPASTO	Lotto di lavorazione Quantità lotti Lotto miscela Quantità per lotto Data Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di impasto Tipologia prodotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni preparazione

CLIMATIZZAZIONE IN CELLA	Lotto di impasto Tipologia prodotto Data Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità Relativa, ecc.)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto di impasto Tipologia prodotto Data Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
INSACCO E LEGATURA	Lotto di impasto Tipologia prodotto Data Lotto immagazzinamento (involucri naturali/sintetici) Quantità per lotto Lotto immagazzinamento (materiali ausiliari) Quantità per lotto	Schede di controllo	Lotto di insacco Tipologia prodotto data Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni preparazione
ASCIUGAMENTO	Lotto di insacco Quantità per lotto Data Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto di insacco Quantità per lotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
STAGIONATURA	Lotto di insacco Data Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto di insacco Data Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica

CONTROLLO FINALE	Lotto di insacco Data Quantità per lotto Dati di processo Valutazione dati oggettivi/sensoriali	Schede di controllo	Lotto di insacco Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto controllato
TRATTAMENTO SUPERFICIALE (eventuale)	Lotto di insacco Data Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di insacco Quantità per lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto trattato
CONFEZIONAMENTO (eventuale)	Lotto di insacco Data Quantità per lotto Lotto immagazzinamento (materiali ausiliari) Quantità per lotto	Schede di controllo	Lotto prodotto confezionato Quantità per lotto Data Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni lotto confezionato
STOCCAGGIO	Lotto prodotto confezionato/Lotto di insacco Data Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (Temperatura, Umidità, ecc.)	Schede di controllo/registrazioni automatiche	Lotto prodotto confezionato/Lotto di insacco Data Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
SPEDIZIONE	Destinatario Denominazione prodotto Data di spedizione Lotto prodotto confezionato/Lotto di insacco Quantità (numero e peso)	Schede di controllo Dati spedizione	Documento di trasporto Conformità requisiti cliente (capitolato di fornitura, ecc.)	Responsabile di reparto	Ogni spedizione

**PRODOTTI COTTI INTERI
PROCESSO PRODUTTIVO**





ATTIVITA' PRODUZIONE PRODOTTI COTTI INTERI

Per ogni fase del processo produttivo vengono considerate le informazioni in ingresso, in uscita, le fonti informative, le responsabilità e la frequenza di aggiornamento.

In grassetto vengono riportate gli elementi obbligatori relativamente al Regolamento (CE) n.178/2002/CE. L'esempio è stato sviluppato prendendo a riferimento i prosciutti cotti, ma può essere applicato per le parti di competenza anche ad altri prodotti cotti interi.

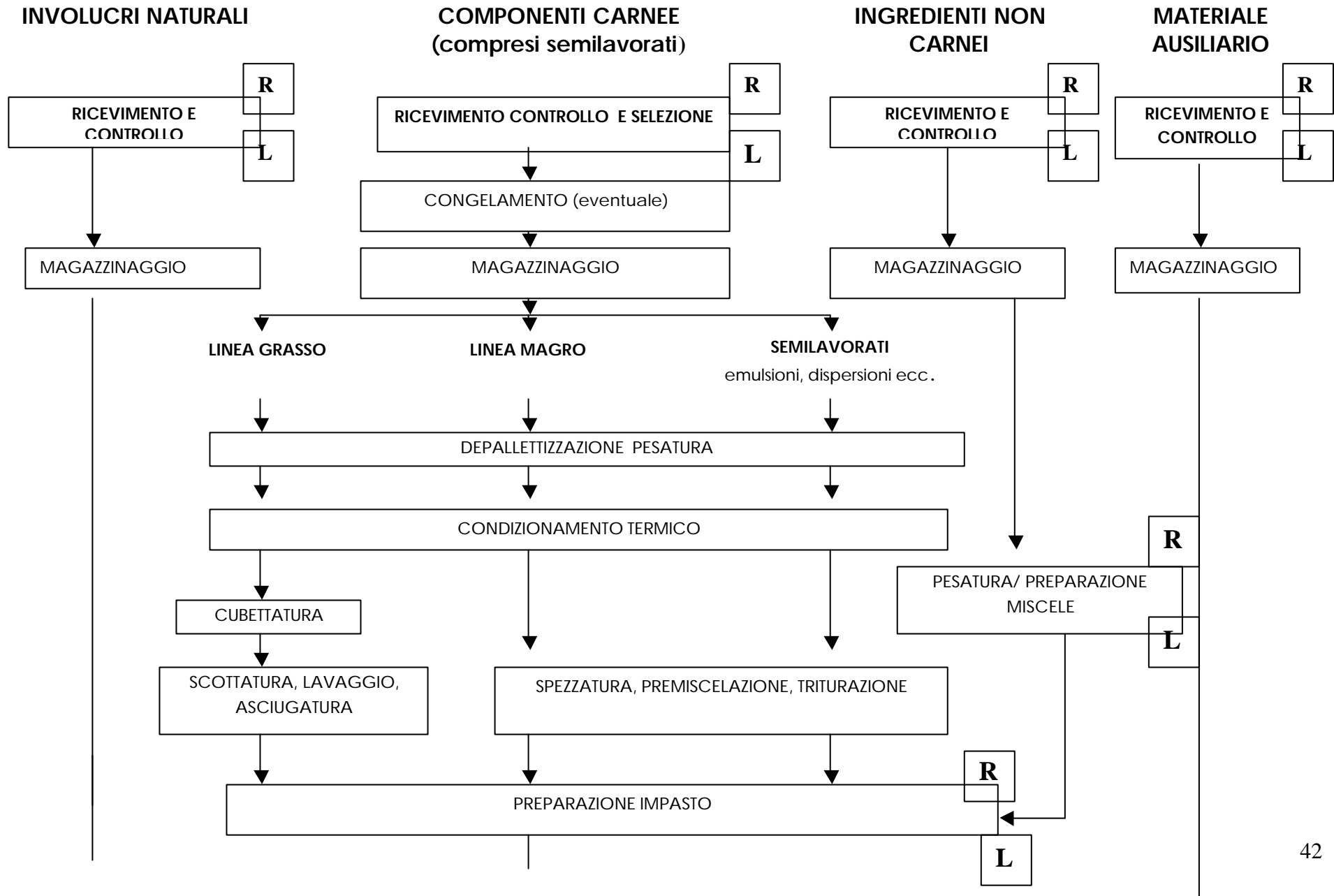
ATTIVITA'	INFORMAZIONI IN INGRESSO E/O RICAVATE DURANTE IL PROCESSO	FONTI INFORMATIVE	INFORMAZIONI IN USCITA	RESPONSABILITA'	FREQUENZA DI REGISTRAZIONE
RICEVIMENTO CONTROLLO E SELEZIONE MATERIE PRIME CARNEE	Fornitore Materiale Componente (frazione anatomica ecc.) Data Quantità Lotto fornitore (macello ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali (T, pH, colore, macchie, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo, scheda sicurezza	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO MATERIALI AUSILIARI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) caratteristiche materiale	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di registrazione	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ritiro

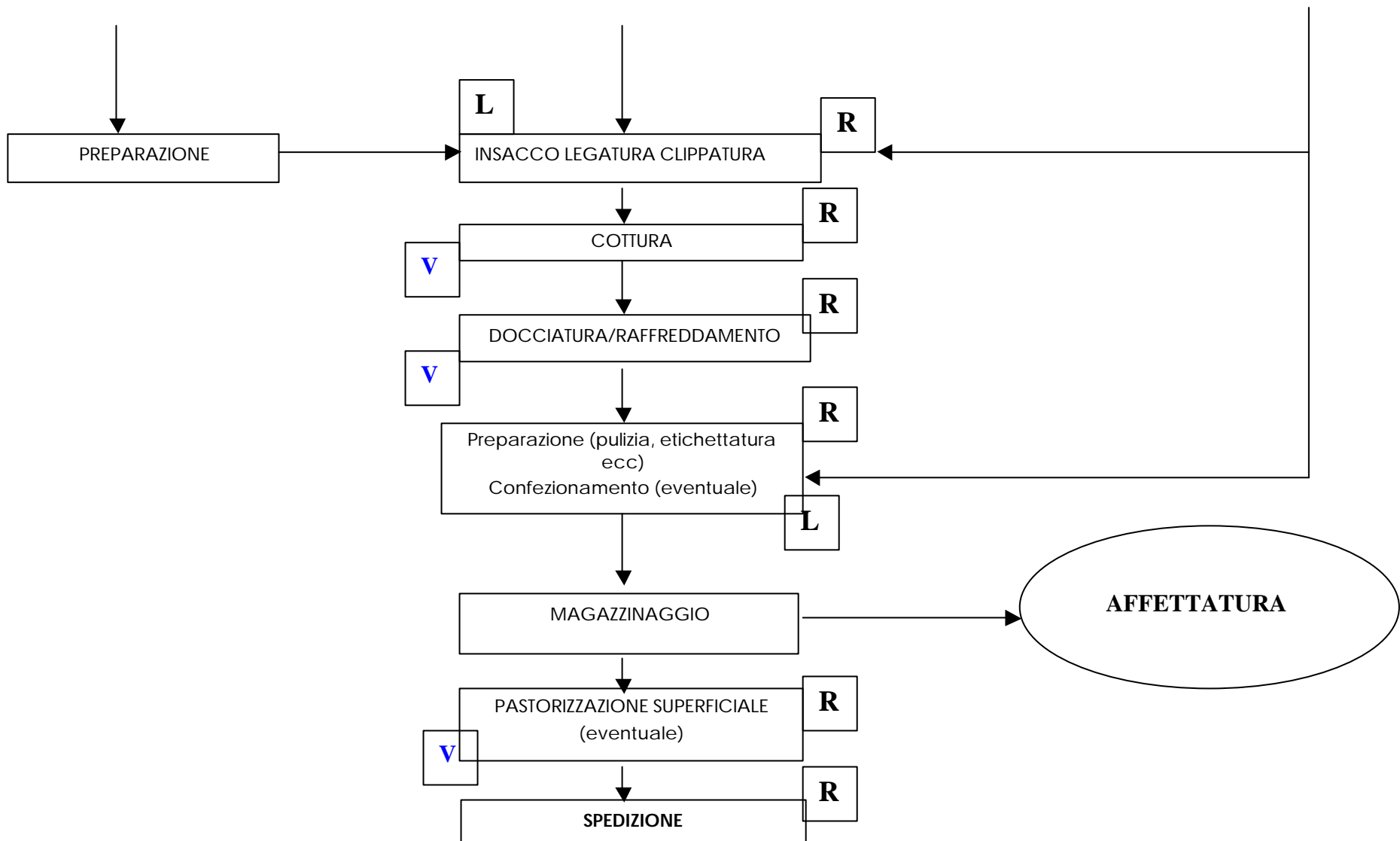
MAGAZZINAGGIO MATERIE PRIME CARNEE	Lotto immagazzinamento Data Componente Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Lotto immagazzinamento Componente Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO MATERIALI AUSILIARI	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Componente Indicazione magazzino Dati di magazzinaggio	Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica
PREPARAZIONE (disosso, rifilatura, legatura ecc.)	Data Lotto immagazzinamento Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di lavorazione (può coincidere con lotto immagazzinamento) Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto rifilato
PESATURA INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Componente Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto miscela Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PREPARAZIONE SALINA	Lotto miscela Data Quantità lotto	Schede di controllo	Lotto salina Data Quantità salina	Responsabile reparto	Ogni preparazione

SIRINGATURA	Data Lotto di lavorazione Lotto salina Quantità lotti Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto siringato Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni lavorazione
ZANGOLATURA	Data Lotto prodotto siringato Quantità per lotto Rilevamento dati processo	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto siringato Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ciclo di lavorazione
STAMPAGGIO	Data Lotto prodotto siringato Lotto materiali ausiliari Quantità lotti	Scheda di controllo	Data Lotto prodotto stampato Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni lavorazione
COTTURA E RAFFREDDAMENTO	Data Lotto prodotto stampato Quantità per lotto Indicazione forno Rilevamento dati oggettivi cottura (T, Tempo...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto cotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ciclo

DESTAMPAGGIO	Data Lotto prodotto cotto Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto cotto Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lavorazione
PORZIONATURA (eventuale)	Data Lotto prodotto cotto Quantità lotto	Schede di controllo	Lotto prodotto cotto Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lavorazione
CONFEZIONAMENTO	Data Lotto prodotto cotto Quantità per lotto Lotto materiali ausiliari	Schede di controllo	Data Lotto prodotto confezionato Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni lavorazione
PASTORIZZAZIONE	Data Lotto prodotto confezionato Quantità per lotto Indicazione forno Rilevamento dati oggettivi cottura (T, Tempo...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto finito Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ciclo
STOCCAGGIO	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Schede di controllo/registrazioni automatiche	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
SPEDIZIONE	Destinatario Denominazione prodotto Data Lotto prodotto finito Quantità (numero e peso)	Schede di controllo Dati spedizione	Data spedizione Documento di trasporto Conformità requisiti cliente (capitolato di fornitura, ecc.)	Responsabile di reparto	Ogni spedizione

**PRODOTTI COTTI MACINATI
PROCESSO PRODUTTIVO**





ATTIVITA' PRODUZIONE COTTI MACINATI

Per ogni fase del processo produttivo vengono considerate le informazioni in ingresso, in uscita, le fonti informative, le responsabilità e la frequenza di aggiornamento.

In grassetto vengono riportate gli elementi obbligatori relativamente al Regolamento 178/2002/ce.

La preparazione dei semilavorati (emulsioni ecc.) è effettuata, normalmente, in tempi e/o con linee produttive diverse e non viene riportata in questo schema; la rintracciabilità di questi ingredienti dovrà ugualmente essere sviluppata seguendo gli stessi criteri descritti in questa nota.

L'esempio è stato sviluppato prendendo a riferimento la mortadella ma può essere applicato per le parti di competenza anche ad altri prodotti cotti macinati.

ATTIVITA'	INFORMAZIONI IN INGRESSO E/O RICAVATE DURANTE IL PROCESSO	FONTI INFORMATIVE	INFORMAZIONI IN USCITA	RESPONSABILITA'	FREQUENZA DI REGISTRAZIONE
RICEVIMENTO CONTROLLO E SELEZIONE MATERIE PRIME CARNEE	Fornitore Materiale Componente (frazione anatomica ecc.) Data Quantità Lotto fornitore (macello ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.) Valutazione dati oggettivi/sensoriali (T,pH,colore,macchie, ecc.	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento
RICEVIMENTO E CONTROLLO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Fornitore Materiale Data lotto/i fornitore quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo, scheda sicurezza	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ricevimento

RICEVIMENTO E CONTROLLO INVOLUCRI NATURALI	Fornitore involucri Involucri (tipo, dimensioni ...) Data lotto fornitore quantità (es. numero fusti, numero pezzi) Conformità requisiti (capitolato di fornitura, ecc.)	Documento di trasporto Documenti specifici (eventuali) Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ritiro
RICEVIMENTO E CONTROLLO MATERIALI AUSILIARI	Fornitore Materiale Data Lotto fornitore Quantità (numero confezioni, numero pezzi, peso ecc.) caratteristiche materiale	Documento di trasporto Contratti schede tecniche generali Operatore addetto scheda tecnica	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile ricevimento	Ogni ritiro
CONGELAMENTO (eventuale) E MAGAZZINAGGIO MATERIE PRIME CARNEE	Lotto immagazzinamento Data Componente Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Lotto immagazzinamento Componente Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua
MAGAZZINAGGIO INVOLUCRI NATURALI	Lotto immagazzinamento Componente Quantità per lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità Relativa)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica/continua

MAGAZZINAGGIO MATERIALI AUSILIARI	Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Componente Indicazione magazzino Dati di magazzinaggio	Scheda di controllo,	Lotto immagazzinamento Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione periodica
PREPARAZIONE (comprende tutte le operazioni delle linee grasso, magro e semilavorati)	Data Lotto immagazzinamento Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di lavorazione (può coincidere con lotto immagazzinamento) Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto rifilato
PREPARAZIONE INVOLUCRI NATURALI	Data Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Lotto ingredienti non carnei Dati di processo	Schede di controllo	Lotto immagazzinamento Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
PESATURA E MISCELAZIONE INGREDIENTI NON CARNEI E ADDITIVI	Data Componente Lotto immagazzinamento Quantità per lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto miscela Data Quantità lotto	Responsabile reparto	Ogni preparazione
LINEA GRASSO (*)	Data Lotto immagazzinamento Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto di lavorazione Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni giornata di lavorazione

(*) Le stesse indicazioni possono essere adottate per quanto concerne la linea del magro e quella dei semilavorati; è anche possibile adottare una riga di tabella per ogni operazione unitaria (es. pesatura, condizionamento termico, cubettatura, scottatura ecc.)

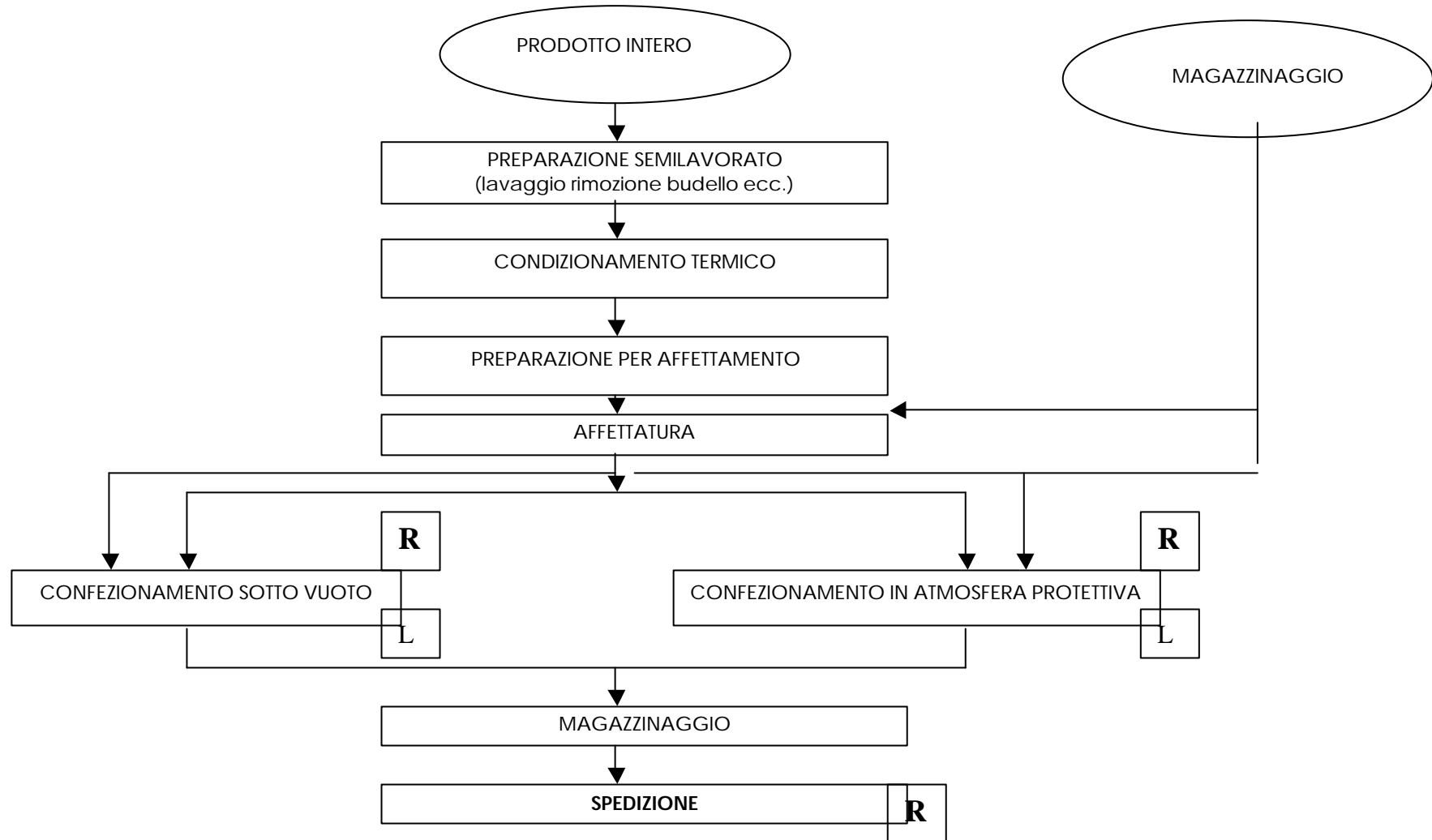
PREPARAZIONE IMPASTO	Data Lotto di lavorazione Lotto miscela Quantità lotti Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Giornaliera (per tipologia)
INSACCO LEGATURA CLIPPATURA	Data Lotto prodotto Lotto involucri naturali Lotto materiali ausiliari Quantità lotti	Scheda di controllo	Data Lotto prodotto insaccato Quantità per lotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni operazione/giornata di lavorazione
COTTURA	Data Lotto prodotto insaccato Quantità per lotto Indicazione forno Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità relativa)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto cotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
DOCCIATURA	Data Lotto prodotto cotto Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto cotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
RAFFREDDAMENTO	Data Lotto prodotto cotto Quantità per lotto Indicazione cella raffreddamento Rilevamento dati oggettivi della cella (T)	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto cotto Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica

PREPARAZIONE CONFEZIONAMENTO (eventuale)	Data Lotto prodotto cotto Quantità lotto Lotto materiali ausiliari Dati di processo	Schede di controllo	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni lotto prodotto controllato
PASTORIZZAZIONE SUP.	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Indicazione pastorizzatore Rilevamento dati oggettivi pastorizzazione	Scheda di controllo, registrazione automatica	Data Lotto prodotto finito Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
MAGAZZINAGGIO	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi	Schede di controllo/registrazioni automatiche	Data Lotto prodotto finito Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
SPEDIZIONE	Destinatario Denominazione prodotto Data Lotto prodotto finito Quantità (numero e peso)	Schede di controllo Dati spedizione	Data Documento di trasporto Conformità requisiti cliente (capitolato di fornitura, ecc.)	Responsabile di reparto	Ogni spedizione

PRODOTTI DI SALUMERIA AFFETTATI

PRODOTTI

MATERIALE AUSILIARIO



ATTIVITA' PRODUZIONE AFFETTATI

Per ogni fase del processo produttivo vengono considerate le informazioni in ingresso, in uscita, le fonti informative, le responsabilità e la frequenza di aggiornamento.

In grassetto vengono riportate gli elementi obbligatori relativamente al Regolamento 178/2002/ce.

L'esempio è stato sviluppato prendendo a riferimento i prodotti di salumeria affettati ma può essere applicato per le parti di competenza anche ai prodotti in tranci o comunque porzionati.

Attività	Informazioni in ingresso	Fonti informative	Informazioni in uscita	Responsabilità	Frequenza
PREPARAZIONE SEMILAVORATO	Data Lotto prodotto Quantità lotto Dati di processo	Schede di controllo	Lotto prodotto Data Quantità lotto	Resp. reparto	Ogni operazione
CONDIZIONAMENTO TERMICO	Lotto prodotto Data Quantità lotto Indicazione cella Rilevamento dati oggettivi della cella	Scheda di controllo, registrazione automatica	Lotto prodotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Resp. reparto	Ogni operazione
PREPARAZIONE PER AFFETTAMENTO	Lotto prodotto Data Quantità lotto Indicazione trattamento	Scheda di controllo	Lotto prodotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Resp. reparto	Ogni operazione
AFFETTAMENTO	Lotto prodotto Data Quantità lotto Indicazione processo (linea ecc.)	Scheda di controllo	Lotto prodotto Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Resp reparto	Ogni operazione
CONFEZIONAMENTO	Lotto prodotto Data Quantità lotto Indicazione processo (linea; ecc.) Indicazione materiali ausiliari (imballaggi, gas, ecc.)	Scheda di controllo	Lotto prodotto confezionato Data Informazioni per data base aziendale/per operazioni successive	Resp reparto	Ogni operazione

MAGAZZINAGGIO	Data Lotto prodotto confezionato Quantità per lotto Rilevamento dati oggettivi della cella (T, Umidità...)	Schede di controllo/registrazioni automatiche	Data Lotto prodotto confezionato Quantità per lotto Informazioni data base aziendale	Responsabile reparto	Ogni ingresso/uscita Registrazione continua/periodica
SPEDIZIONE	Destinatario Denominazione prodotto Data di spedizione Lotto prodotto confezionato Quantità (numero e peso)	Schede di controllo Dati spedizione	Data Documento di trasporto Conformità requisiti cliente (capitolato di fornitura, ecc.)	Responsabile di reparto	Ogni spedizione